# Tiere furlane

*terra friulana*

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO
Ottobre 2013
Anno 5 Numero 3
issn 2036-8283

18

Splendida immagine di *Panurus biarmicus*, noto in friulano come *mulinàrie*, in veneto come *sonèto*, *ussarìn*, *mustacìn*. In inglese è *bearded tit* e in italiano basettino. Si tratta di specie rara e molto localizzata, sensibilissima alle modifiche dell'habitat di elezione (fragmiteti) ed alla persecuzione umana. Purtroppo, nonostante si tratti di animale protetto, a volte viene preso di mira per le raccolte ornitologiche di uccelli impagliati. Tanto che dalla Laguna di Marano pare sia attualmente scomparso, a seguito di atti di bracconaggio perpetrati nei suoi confronti nei primi anni Duemila. Fotografia di Stefano Zanini (Valle Vecchia, gennaio 2009).

# *Un luogo di scoperte*

Questo numero di *Tiere Furlane* ha il pregio di riuscire a dare pieno merito alla Natura della nostra Regione, un territorio ricco di varietà dal punto di vista paesaggistico, un vero e proprio *unicum*. Una ricchezza conservata dalle tradizioni e dalla cultura che l'hanno preservata dai diffusi abusi e scempi nei tempi passati.
Questa bellezza naturalistica rappresenta una grande risorsa da tenere in considerazione per la stesura del nuovo piano strategico del turismo del Friuli Venezia Giulia. La ricchezza paesaggistica della nostra Regione, con le sue peculiarità e specificità, rappresenta infatti un elemento caratterizzante che è ancora poco sviluppato e che potrà, nel futuro, regalarci grandi soddisfazioni. Un patrimonio naturale che si sviluppa capillarmente nella nostra terra.
Per non disperdere questa potenzialità e metterla a servizio di una crescita del territorio, sia economica che culturale, è fondamentale favorire lo svilupparsi di un atteggiamento non votato solo ad una logica conservativa, bensì finalizzato alla sua valorizzazione attraverso il lavoro corale di tutte le istituzioni attive in questo ambito. Contemporaneamente è indispensabile iniziare un'operazione di sensibilizzazione diffusa nel territorio per valorizzare sempre di più questa ricchezza, ma contemporaneamente incoraggiare atteggiamenti di apertura verso le politiche turistiche.
La nostra Natura deve essere strumento di coesione, di superamento di sterili rivalità; altresì deve essere il luogo a cui tendere per una progressiva crescita della nostra attenzione rispetto a queste tematiche

Scorcio di campagna friulana all'infrarosso.

che sono oggi indispensabili. Inoltre nella ricchezza e nella varietà paesaggistica della Regione sono custodite le potenzialità riferite all'ambito agroalimentare, un ambito verso il quale abbiamo già indirizzato molte energie per un rilancio complessivo del comparto. La nostra Natura ci offre possibilità che dobbiamo essere in grado di raccogliere e sviluppare. Anche questa è responsabilità. Tale patrimonio è un collante per rivalutare borghi e rilanciare attività economiche ed imprenditoriali medio piccole che interagiscono con le specificità del territorio. Esse custodiscono importanti esperienze che devono essere preservate, ma sintonizzate sulle esigenze e sugli standard odierni.
Lo stesso articolo, inserito all'interno di questo numero dedicato agli alberi, i nostri "giganti della memoria", è occasione di conoscenza, ma anche opportunità per riflettere su una tematica che sta estremamente a cuore a questa Amministrazione regionale che è quella legata alla filiera del legno. Una sfida che voglio personalmente raccogliere per ricreare un rapporto forte fra il nostro territorio e le importanti risorse forestali di cui disponiamo.
Da ultimo lo sforzo è di riuscire a dirottare il turismo regionale, prevalentemente costiero, all'interno dell'intero comprensorio regionale per sposare così una modalità di turismo rispettosa dell'ambiente ed in grado di interloquire con il nostro territorio in ogni sua declinazione.
Questo numero è così strumento per avvicinarci alla nostra Regione ed iniziare percorsi di esplorazione dei nostri "tesori nascosti".

*Sergio Bolzonello*
Vicepresidente e assessore
alle attività produttive, commercio,
cooperazione, risorse agricole e forestali

Tiere furlane terra friulana

**Tiere furlane**
Rivista di Cultura del territorio
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse rurali, agroalimentari e forestali

Ottobre 2013 - anno 5 - numero 3
tiere.furlane@regione.fvg.it

*Direttore responsabile:*
Christian Romanini
christian.romanini@regione.fvg.it

*Comitato di redazione:*
Gabriella Bucco, Christian Romanini, Angelo Vianello, Pietro Zandigiacomo

*Coordinamento editoriale:*
Enos Costantini

*Hanno collaborato a questo numero:*
- Gabriella Bucco (gabucco@fastwebnet.it)
- Giosuè Chiaradia (via Rotate, 24 - 33170 Pordenone; tel. 0434.363277)
- Stefano Cosma (stefano_cosma@hotmail.com)
- Enos Costantini (enos.costantini@gmail.com)
- Bruno Dentesani (bruno.dentesani@alice.it)
- Dario Di Gallo (dario.digallo@regione.fvg.it)
- Gianfranco Ellero (elargian@gmail.com)
- Sandro Menegon (sa.menegon@gmail.com)
- Michele Peris (friulmiki@libero.it)
- Luca Poggetti
- Pietro Zandigiacomo (pietro.zandigiacomo@uniud.it)
- Michele Zanetti (zanettimichele@hotmail.com)
- Stefano Zanini (stefano.zanini@regione.fvg.it)

*Referenze fotografiche*
Quando non diversamente indicato le fotografie sono dell'autore dell'articolo

Enos Costantini pagg. 35, 60, 66, 88, 96, 98, 99, 101, 102, 103, 109.

Miloš Costantini pagg. 2, 3.

*Ricerche iconografiche*:
Enos Costantini; Biblioteca Società filologica friulana, Udine; Biblioteca ERSA "L. Chiozza", Pozzuolo.

*Per la revisione bozze si ringrazia* Enrico Filaferro.

*Stampa:*
LithoStampa, Pasian di Prato (Udine)

# INDICE

Dario Di Gallo, *Crets e creturis*; Parco naturale delle Prealpi Giulie, gruppo del Monte Canin, altopiano del Foran del Mus nei dintorni del bivacco speleologico “Davanzo-Picciola”. Sulla roccia calcarea sono evidenti i solchi verticali di erosione.

Gabriella BUCCO

# Lavoro, passione e fotografia

## Due forestali con fotocamera illustrano la natura della nostra regione

Molti lettori hanno già avuto occasione di osservare su questa rivista numerose e belle fotografie di paesaggio che, tra l'altro, hanno dato splendide copertine. Forse non tutti avranno notato che sono state scattate da due forestali: Stefano Zanini e Dario Di Gallo, collaboratori di *Tiere furlane* anche come consulenti naturalisti. Ci sembra giusto, dunque, far meglio conoscere quella parte della loro attività volta a immortalare la flora, la fauna ed il paesaggio del Friuli. Entrambi operano nell'ambito dell'attività del Corpo forestale regionale, salito agli onori della cronaca l'estate scorsa soprattutto a causa di incendi dalla portata straordinaria.

**Forestali e fotografi: una intesa istintiva**

Per entrambi lavorare nel Corpo forestale regionale è il coronamento di un sogno, che hanno realizzato in tempi e modi diversi, entrandovi entrambi per concorso e, quindi, per una scelta precisa di vita. Dario Di Gallo vi entrato giovanissimo, a 18 anni, ancora prima di fare il militare. Stefano Zanini lavorava in una fabbrica di vetro, ma dedicava tutto il tempo libero alla fotografia naturalistica; entra in forestale nel 1999, dopo aver superato un concorso regionale molto selettivo, basti pensare che le domande erano 5000 per soli 29 posti.

Del tutto casualmente Dario e Stefano si sono trovati nel 2002 nella Stazione forestale di Coseano, dove il primo era già in servizio. Ne è nata un'intensa collaborazione operativa che è così descritta da Dario: "Ci siamo trovati con una intesa istintiva, automatica, condividiamo le stesse passioni e non serve spiegarsi tanto. Data la nostra amicizia, i lavori nascono con grande spontaneità. Ho imparato da Stefano, rispetto a cui io ho forse meno tecnica, ma magari più fantasia".

Dal 1994 Di Gallo aveva già iniziato a realizzare e curare, dal punto di vista fotografico, alcuni importanti volumi editi dalla Regione quali *La flora alpina nel Friuli-Venezia Giulia - Rocce e ghiaioni* e *Aree naturali protette*, collaborando alla stesura della prima edizione del volume *Grandi alberi e monumenti naturali nel Friuli-Venezia Giulia*, fornendo contemporaneamente il corredo fotografico per numerosi libri sulla flora e sulle riserve naturali regionali, editi da Giunti, e per pubblicazioni tecniche che accompagnavano censimenti e ricerche. Operando in sinergia potevano andare oltre e fornire un contributo più ampio all'Amministrazione regionale. Nel 2002 la Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna, nella persona dell'allora direttore Augusto Viola, aprì loro le porte e nacquero, così, tanti splendidi calendari e l'importante pubblicazione sugli alberi monumentali

della nostra Regione.
Il primo calendario ebbe come soggetto il Tagliamento, documentandolo dalla sorgente alla foce, il secondo fu dedicato al fiume Stella; l'uno e l'altro riguardano due ambienti forse unici e certamente peculiari della nostra Regione. Ne sono seguiti quattordici, tanto che tutti i calendari istituzionali della Regione, della Direzione alle risorse agricole e di altre istituzioni come l'ERSA o l'Ente tutela pesca, sono stati stampati con le fotografie dei nostri due fotografi, che lavorano contemporaneamente anche su due o tre pubblicazioni. Collaborano, grazie alla loro disponibilità, con tutte le riviste della regione e anche di fuori regione, tra cui la prestigiosa pubblicazione Le Tre Venezie. È loro chiaro intendimento far conoscere e divulgare il più possibile la varietà ambientale del Friuli, documentando gli aspetti più salienti e spettacolari dei nostri ambienti naturali.
Zanini e Di Gallo sono così diventati il punto di riferimento della Direzione centrale di appartenenza per foto di qualità. La verità del loro lavoro è più prosaica e affermano: "Facciamo i forestali e, fuori servizio, facciamo le fotografie anche per la Regione".

**Una fotografia naturalistica che rivela, non interpreta, la realtà**

La fotografia di Dario e Stefano ha poco a che vedere con la tradizione friulana, e si avvicina di più a modelli italiani, europei e americani: Franco Fontana (Modena, 1933) con i suoi paesaggi, che divengono geometrie modulate dal colore, e soprattutto i fotografi naturalisti anglosassoni. Tra questi un posto particolare è ricoperto da Ansel Adams (San Francisco, 1902

Stefano Zanini, *Ucel biel vert*, Camino al Tagliamento, 16 luglio 2010.
Questo può essere definito uno "scatto fortunato" ma, in realtà, per fissare un attimo che più fuggente di così non si può, ci vuole esperienza, conoscenza dei luoghi e delle abitudini della specie e tanta tanta pazienza.
Questo uccello, un tempo raro ("Si vede qualche rara volta di passaggio in primavera ed in autunno" scriveva nel 1871 G. A. Pirona) ora è relativamente frequente e, complici i cambiamenti climatici, è anche nidificante nella nostra regione.
Il nome friulano è trasparente, come lo è quello veneziano, *vesparolo*, perchè si nutre di insetti comprese le vespe (in francese è *guêpier* e corrisponde a *vesparolo*). Il nome scientifico *Merops apiaster* è chiaro nella seconda parte che ricorda un altro insetto di cui non disdegna nutrirsi (il nome inglese è *bee-eater*), mentre la prima, cioè *Merops*, viene dal greco e significa "uccello che mangia le api"; insomma è tutta una tautologia di cui fanno le spese gli imenotteri. Il nome italiano è gruccione.

Stefano Zanini, *Clame ploie*, greto del Tagliamento, Biauzzo di Codroipo, 24 aprile 2007.
È un uccello dalle abitudini crepuscolari ed assai elusive, non facile da cogliere con l'obiettivo fotografico. Nelle foto di animali ci vuole sempre tanta dedizione, passione, pazienza e conoscenze.
Le motivazioni del curioso ed evocativo nome friulano 'chiama pioggia' non ci sono completamente chiare; possiamo solo ipotizzare che sia dovuto al lamentoso e malinconico richiamo, un tempo ben noto ai numerosi frequentatori delle vaste aree magredili della nostra regione. Vi sono in italiano e nei suoi dialetti degli uccelli detti "piovanelli" perchè arrivano con le piogge primaverili o perché si agitano prima della pioggia. I sinonimi con i quali è noto il *clame ploie* (*coc, duriàt, durigàt, totonèl*) non sono di più agevole interpretazione, ma la loro abbondanza può essere segno di una passata maggior dimestichezza con questo uccello. In veneziano è noto come *durigati* e col curioso epiteto di *paragati*. Il nome italiano, occhione, è descrittivo, mentre il nome scientifico (*Burhinus oedicnemus*), tanto per cambiare, è puttosto ostico. Chi ha inventato i nomi scientifici doveva ogni tanto arrampicarsi sugli specchi per trovare tante denominazioni, magari con qualcosa di descrittivo della specie. *Burhinus* dovrebbe venire da due parole greche, *bous* 'bue' e *ris* 'naso': ciò per ricordare l'aspetto arrotondato del capo di questo uccello. Quanto a *oedicnemus* verrebbe sempre da due parole greche: *oidema* 'rigonfiamento' e *cneme* 'gamba', a indicare le grosse articolazioni che contraddistinguono gli arti di questa specie.
Questa fotografia ha vinto il primo premio della sezione *L'oiseau et la flore* al prestigioso concorso internazionale *Festival de l'oiseau et de la nature* di Abbeville, Francia.

- Monterey, 1984) il fotografo della vasta e grandiosa natura dei parchi americani, dove rocce, montagne, alberi sono i protagonisti.
La natura viene rivelata dalla fotografia senza interpretazioni soggettive e senza presenze umane, procedimento molto più semplice da effettuarsi nei vasti spazi statunitensi che nei ristretti panorami nostrani. Ciò che i nostri fotografi forestali ricercano è, infatti, una fotografia oggettiva, che vuole aderire alla realtà per manifestarla.
Sulla loro opera, Zanini afferma "Siamo appassionati di natura da sempre, la viviamo in vari ambiti: dalla montagna alla tutela della flora, allo studio della fauna e, in particolare, degli uccelli. C'è il cacciatore che abbatte la preda, c'è il fotografo di un paesaggio o di un animale".
Entrambi autodidatti si sono infatti accostati alla fotografia per la grande passione naturalistica. La macchina è uno strumento che permette loro di registrare l'ambiente naturale, che per mestiere e vocazione conoscono a menadito.
La cura degli aspetti tecnici, quindi è presente, ma non è mai preponderante.
Dopo le esperienze fatte fin dai primi anni Ottanta con la pellicola sono entrambi felicemente passati alla fotografia digitale, che offre enormi potenzialità e un costo di esercizio molto contenuto. Zanini preferisce usare la Canon, Di Gallo la Nikon, ma sono scelte abbastanza casuali, che dipendono dalla prima macchina acquistata. Le fotocamere digitali permettono ai due fotografi forestali un perfetto "bilanciamento del bianco", ciò che non era possibile con la pellicola, e ciò riveste una notevole importanza perché, ricercando la fedeltà agli ambienti naturali, il colore è fondamentale.
Dapprima hanno iniziato a cogliere i segreti del mestiere osservando i libri di fotografia, poi, in tempi più recenti, Internet ha reso molto più semplice ed economico osservare gli scatti nei siti dedicati. Praticano esclusivamente la fotografia, escludendo i filmati, la cui tecnica è molto differente. Si differenziano da altri fotografi friulani che, pur rappresentando spesso la natura, usano tecniche complesse e vogliono creare atmosfere surreali per dare altre emozioni, non disgiunte da interessi commerciali.
Secondo i nostri fotografi forestali

questi loro colleghi "sono più creativi, noi invece siamo naturalisti. Il nostro assunto è fotografare la natura come è, a scopo documentaristico, storico e biologico. La bellezza della natura è espressa da una foto essenziale, senza artifici tecnici. Secondo l'insegnamento della scuola anglosassone, nelle foto cerchiamo di eliminare dalle inquadrature l'intervento umano con una ricerca accurata".
Non abusano dei programmi di correzione delle immagini, si limitano a correggere i *file* da mandare in stampa con minimi interventi, senza modificare o alterare le fotografie. A nome di entrambi Di Gallo dice "Non ci piacciono le immagini enfatizzate, il paesaggio non va trasformato, il nostro concetto è di fare vedere la bellezza perfetta del paesaggio così com'è, senza 'drogare' le foto. Usando la macchina fotografica per osservare e documentare la natura, si sviluppa la capacità di osservazione, una sensibilità ottica di osservare i dettagli. Fotografare ti fa vedere i particolari che altrimenti non vedresti, espande le capacità di osservazione a tutti gli aspetti della vita. La fotografia è una specie di disciplina. Quando ci si mette dietro una macchina fotografica, la concentrazione della mente si acuisce e tutti i sensi si attivano. Man mano che aumenta il grado di percezione, si vedono sempre nuovi dettagli. Le conoscenze naturalistiche che abbiamo ci aiutano e ci permettono un approccio di qualità alla natura. In un prato riconosciamo tutti i fiori e distinguiamo le varie specie riuscendo, quindi, a documentarle con maggiore precisione e con i giusti valori, esplorando nuovi modi di vedere il bosco e le geometrie. In fondo noi vediamo solo ciò che conosciamo".
Ognuno di loro persegue una fotografia naturalistica dai soggetti diversi. Zanini preferisce la fotografia degli animali e degli ambienti di pianura, Di Gallo quella degli ambienti naturali, della flora, delle foreste, degli alberi e dei paesaggi di montagna in particolare.

Stefano Zanini, *Coppia di svasso maggiore* (*Podiceps cristatus*), Ragogna, 18 aprile 2013.
Il nome svasso potrebbe venire dal latino **subaquaceus* data l'abitudine e l'attitudine a tuffarsi di quasti uccelli. L'etimo, quindi, non sarebbe lontano da quello di 'sguazzare' (friulano *svuacarâ*). In inglese questa specie è detta *great crested grebe*, dove *crested* corrisponde al latino *cristatus*, mentre *grebe* (dal francese *grèbe*, di probabile origine celtica) è il nome generico degli svassi (ce ne sono almeno altre tre specie, in friulano dette *frìsui*). Quanto a *Podiceps*, nome scientifico del genere, si potrebbe tradurre con 'arti spostati all'indietro rispetto al posteriore': una bella sintesi descrittiva. In veneziano si chiama *cavriola* ed ecco la presentazione che ne fa Giuseppe Boerio nel suo *Dizionario del dialetto veneziano* del 1856: "Nel tempo soltanto de' suoi amori esso porta sul capo un ciuffo di penne diviso in due, quasi a guisa di corna, e un lungo fiocco di folte penne nere e rosse da ciascun lato del capo, che gli fanno un vago ornamento. Non è buono a mangiarsi".

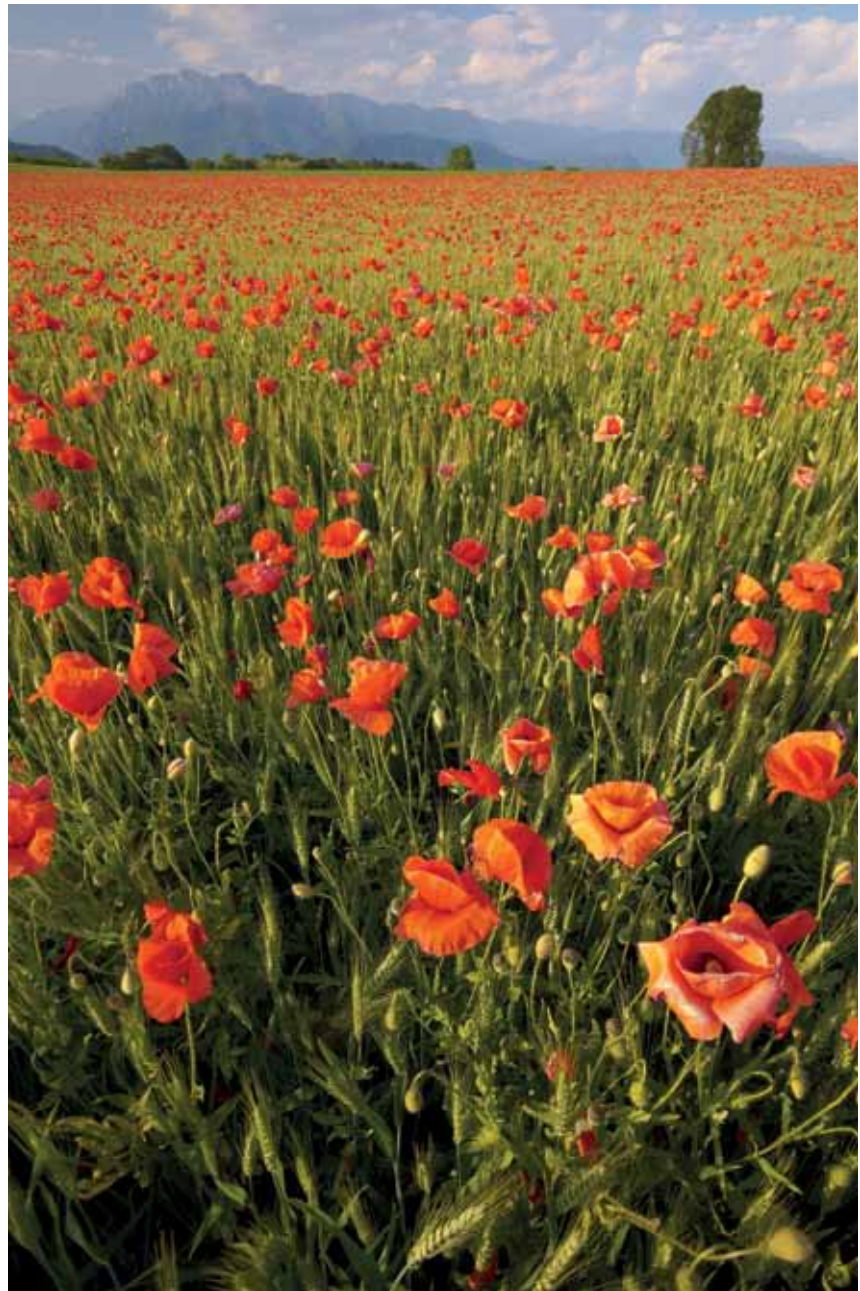
### Stefano: *Bird watcher and flying Photographer*

Dagli anni Ottanta Stefano Zanini si dedica alla fotografia, specialmente a quella di animali, sulle orme del fotografo tedesco Manfred Danegger, autore di spettacolari scatti di animali in movimento come lepri che sembrano giocare a boxe, marmotte e cervi, immortalati nel libro del 2004 *Durch die Wälder in die Berge*. "Mi piaceva fotografare gli uccelli e sono stato colpito dal fotografo tedesco Manfred Danegger, che si era convertito da cacciatore a fotografo naturalista, come capitava spesso in quei tempi. Ci si avvicinava alla natura in una forma, poi si capiva che l'approccio non era quello giusto e si cambiava. Anche Fulco Pratesi, presidente onorario del WWF Italia, era in origine un cacciatore. All'inizio era molto

Stefano Zanini, *Foci dello Stella*, 15 settembre 2012, da ultraleggero.
Gli estuari, le lagune, le paludi e gli acquitrini litoranei sono in assoluto i sistemi ecologici più produttivi del pianeta. L'elevata produzione primaria di questi ambienti, e le catene trofiche che ne conseguono, sono quindi idonee a sostenere una moltitudine di viventi, sia per numero di specie che di individui. La foto ritrae un insieme di barene alle foci dello Stella, presso le quali durante le stagioni autunnale ed invernale trovano agevole alimentazione diverse migliaia di uccelli acquatici. L'abbondante vegetazione alofila a fioritura estiva, caratterizzata da *Aster tripolium* e *Limonium* sp., è ben visibile nella foto.

più complicato fotografare con le macchine analogiche tradizionali e riuscire a riprendere un animale in movimento era un grande successo".
A differenza di altri fotografi di animali, ciò che interessa Stefano Zanini non è tanto l'immagine zoologica fine a sé stessa, ma la biologia e la descrizione, quanto più particolareggiata possibile, dell'ambiente in cui vivono le diverse specie. Per questo "Quando localizzavo un soggetto stavo giornate intere in attesa, nascosto in un capanno che fabbricavo in una posizione adatta".
Dal 2005 alla fotografia di animali, che esige pazienza e tempi molto lunghi, si è aggiunta quella aerea con l'ultraleggero. Questa gli permette di cogliere paesaggi simili alle geometrie colorate di Franco Fontana. Volando sulla laguna continuano a comparire gli uccelli, che però rimangono piuttosto piccoli, rispetto a quelli delle fotografie precedenti.
La passione per la fotografia aerea, che comporta anche alcuni rischi, è casuale, connessa al suo lavoro da forestale. La Regione, infatti, voleva tutelare i prati stabili ed era necessario censire le aree. Si decise di procedere alla schedatura attraverso dei voli con ultraleggeri,

Stefano Zanini, *Bati blave / Harvesting* (a sinistra), *Grape / Harrow* (sopra); fotografie scattate da un ultraleggero. L'abusata espressione di Ippolito Nievo (1831-1861) che vide nel Friuli un piccolo compendio dell'universo, alpestre piano e lagunoso, può essere attualizzata aggiungendoci un ampio scorcio di *Corn Belt*. Le foto, prese dall'alto, non mostrano gli orizzonti, qui assai limitati rispetto a quelli del Wisconsin. Una poco lungimirante politica agricola ha portato alla monocoltura maidicola, inquinante, priva di indotto e di valore aggiunto, in aziende microscopiche di una piccola regione pedoclimaticamente vocata alle produzioni di qualità, tanto animali che vegetali.
Recuperare il tempo perduto sarà impossibile, cambiare indirizzo sarà assai difficile, ma rimane perlomeno auspicabile.

da cui riprendere, con filmati e fotografie, i territori da sottoporre a tutela. Ai prati stabili si sono poi affiancati il censimento delle malghe, fatto dall'ERSA, e le fotografie dei vigneti. "Ho cominciato così a volare – afferma Zanini – e a fotografare non solo i soggetti istituzionali, ma anche il paesaggio o quanto mi colpiva. Mi piace volare, anche se non piloto. La fotografia aerea è un genere particolare poiché i velivoli non sono stabili, ma le sfide mi piacciono e man mano ho imparato dagli errori iniziali. Uso tempi veloci, ma ho notato che più si è in alto più il moto relativo diminuisce, quando volo a 500 metri e a 110 chilometri all'ora, mi sembra di essere fermo".
Anche Nadar (pseudonimo di Gaspard-Félix Tournachon, 1820 - 1910), uno dei primi fotografi francesi, era attirato dalla fotografia aerea e, a metà Ottocento, si serviva delle mongolfiere; oggi i suoi emuli affittano gli elicotteri, che però vibrano molto, così Zanini ha scoperto nel suo lavoro le virtù degli ultraleggeri, più stabili e maneggevoli e anche molto più economici rispetto ad altri tipi di velivoli. Il fascino del volo e della visione dell'alto è talmente forte che anche durante le consuete esercitazioni antincendio con gli elicotteri, Zanini non dimentica mai la macchina fotografica. L'unico inconveniente è dato dal freddo, che sugli ultraleggeri diventa pungente specie durante la stagione invernale, quando però le condizioni di luce sono le migliori. Il fotografo preso a modello è il francese Yann Arthus Bertrand (1946) che, dopo aver scoperto la bellezza della terra vista dall'alto di una mongolfiera in Kenya, ha fondato l'Agenzia *Altitude* specializzata in immagini aeree. Sono più di una sessantina i volumi di fotografie scattati da Bertrand a partire dal 1979, tra cui il monumentale *La terra vista dal cielo*, che raccoglie gli scatti di dieci anni di lavoro in tutto il mondo, dall'Europa all'Asia, dall'Africa all'America. Certo – afferma Zanini – Bertrand opera in luoghi lontani, io nel

Dario Di Gallo, *Confenons / Poppies*; fioritura di papaveri sulle colline moreniche in un campo di frumento biologico, località Lauzzana in comune di Colloredo di Monte Albano. Sullo sfondo i gruppi montuosi delle Prealpi Giulie.

Dario Di Gallo, *Steep and frightening*; Comune di Tarvisio, la parete nord della Cima della Veunza nel gruppo del Monte Mangart vista dalla conca dei Laghi di Fusine. Lungo le vertiginose pareti verticali sono stati tracciati da alpinisti del calibro di Ignazio Piussi e Peter Habler delle vie di arrampicata di importanza storica per l'alpinismo friulano. Habler, compagno storico di arrampicata di Rainold Messner, ha definito la via da lui tracciata la "Via del Terrore", espressione che ne testimonia in modo efficace la difficoltà.

Friuli" e, si potrebbe aggiungere, con interessi strettamente naturalistici, mentre il fotografo francese è più attento ai fattori antropici, che spesso con lo sviluppo demografico e l'industrializzazione minacciano la natura. Ma anche Zanini testimonia il disordine urbanistico; un esempio assai eloquente è fornito dalle foto a corredo dell'articolo di Laura Di Bidino nel n. 17 di *Tiere furlane*.

"Quando volo – dice Zanini – non posso cambiare l'obiettivo e quindi uso due fotocamere, una con lo zoom 24-105 e l'altra con un 70-200. Sono attirato dalla composizione dell'inquadratura e dal colore, ma è l'istinto che mi porta a inquadrare e fotografare. Eseguo numerosi scatti e scarto le fotografie mosse, per tenere quelle meglio riuscite, un modo di operare reso possibile dall'uso del digitale. Per me il colore è molto importante, poiché i contrasti cromatici evidenziano la composizione, così preferisco l'autunno e la primavera. Anche la luce fredda e limpida dell'inverno mette in evidenza il paesaggio, mentre da questo punto di vista l'estate è la stagione più monotona".

**Gli ambienti, le foreste e i paesaggi montani di Dario Di Gallo**

Dario Di Gallo, nativo di Pontebba, è un alpinista, scia e fa fotografia di montagne o grandi spazi naturali, perciò è portato a preferire il paesaggio montano o le aree dove la natura ancora domina. "Sono entrato in Forestale nel 1980 – dice – e fin da ragazzo i forestali che vedevo nelle valli e nei boschi del Tarvisiano erano il mio mito e sognavo di fare questo mestiere; mio zio era boscaiolo, vivevo in una fattoria con vacche e altri animali,

Dario Di Gallo, *Broderie*; prima nevicata dell'anno nella faggeta di Sella Palla, Foresta di Tarvisio.

tagliavamo i boschi, facevamo il fieno".
Anche la passione per la fotografia è iniziata precocemente, già a sette anni. Contagiato dalla passione fotografica del padre e affascinato dalle macchine fotografiche ha iniziato a scattare d'istinto, poi, in rapporto con il crescere della passione per la montagna e la natura, ha cominciato a studiare la fotografia. All'inizio si interessava anche a situazioni urbane, poi ha preso il sopravvento l'amore per la natura e per quella montagna dove si trovano anche i paesaggi più grandiosi. "Il Friuli è un piccolo microcosmo – afferma – ricco di angoli in cui si possono capire gli ambienti naturali, la cui essenza cerco di rendere attraverso la fotografia.
La nostra regione è una miniera di biodiversità, possiamo spaziare dalle lagune adriatiche all'alta montagna, con paesaggi che si susseguono in mille variazioni per arrivare in alcune aree montane anche alla tundra delle regioni boreali".
Per le foto di paesaggio Di Gallo si è ispirato al già menzionato fotografo statunitense Ansel Adams "un artista che mi ha condizionato: la foto di paesaggio mi incuriosisce, poiché riesce a dare una idea globale della natura nella sua armonia e complessità, due fattori che mi affascinano.
La vita si estrinseca attraverso tutti gli elementi della natura, dal mondo vegetale a quello animale, dal cielo alla luce, dalle rocce alle acque. Nelle foto di Ansel Adams ho trovato una severità sacrale, una potenza espressiva che rende giustizia alla bellezza del Creato".
Tra i fotografi moderni preferiti, tutti di cultura anglosassone, indica John Shaw, fotografo statunitense di animali, piante e paesaggi, ripresi in tutto il mondo, dall'Antardide alla Cina, dal Giappone all'Irlanda, e poi Galen Rowel (Oakland, 1940 - Bishop, 2002) scalatore e fotografo autodidatta attento osservatore dei fenomeni luminosi in natura con cui creava paesaggi dinamici. E ancora Tim FitzHarris, un poeta della fotografia delle foreste e dei grandi spazi selvaggi d'America, e Pat O'Hara, che, attenta alla composizione e alla resa della profondità di campo nella tradizione della scuola di Ansel Adams, ha

realizzato indimenticabili immagini dei grandi Parchi nazionali degli Stati Uniti dell'Ovest. Non è un caso dunque che si sia recato proprio nei parchi naturali degli Stati Uniti per cogliere la monumentalità dei paesaggi dell'Ovest americano, che così ricorda: "Natura e volumi senza pari, le grandi foreste con alberi per noi europei neanche immaginabili, deserti, gole rocciose, spazi sconfinati… *Delicate Arch* è un catino di rocce dai colori stratificati, sullo sfondo le montagne piene di neve e un nero temporale, un paesaggio grande e coreografico grazie ai contrasti cromatici tra terre rosse e cieli blu. Negli USA il cielo è più profondo, senza umidità, e le luci sono più pure. In Friuli invece la qualità della luce è condizionata dall'esposizione ai venti meridionali, per cui la nostra aria è sempre molto umida, piena di riflessi laterali, toglie nitidezza alle immagini. Quando il vento viene da nord, la luce cambia e gli elementi prendono una solidità volumetrica". Altri grandi viaggi effettuati in varie stagioni nelle terre boreali della Scandinavia hanno approfondito la sua ricerca nella capacità di descrizione fotografica dei grandi spazi della natura.

**Giganti della memoria**

*Giganti della memoria. Grandi alberi e monumenti naturali del Friuli Venezia Giulia* è il titolo di un libro magnifico, tanto che è divenuto un punto di riferimento per la cultura naturalistica friulana ed è conosciuto anche all'estero. I fotografi ricordano infatti che "per noi è motivo di orgoglio il fatto che tre anni fa a Udine, nell'ambito di una serie di serate dedicate alla natura presso il CEC (Centro espressioni cinematografiche), se ne è tenuta una sugli alberi monumentali in Europa e durante quest'ultima la figlia del celebre fotografo e documentarista spagnolo Felix Rodriguez de la

Dario Di Gallo, *Omaggio a John Shaw*; autunno sulle Prealpi Giulie, faggeta di Passo Tanamea: a causa della siccità estiva parte degli alberi radicati sulle ghiaie hanno perso le foglie in largo anticipo rispetto alle piante su substrato con maggiore dotazione idrica.

Dario Di Gallo, *Beechwood in Spring*; Parco naturale delle Prealpi Giulie, faggeta in veste primaverile nell'area della cascata di Goriuda.

Fuente, ha citato il nostro come "il più bel libro sugli alberi monumentali finora stampato".

Felix Samuel Rodriguez de la Fuente (1928-1980) è autore dei migliori documentari naturalistici spagnoli, morto in Alaska nella caduta dell'aereo, dove stava filmando dei cani da slitta.

La prima edizione del libro sugli alberi, quella dal formato maggiore, è del 2007 ed è nata proprio da una idea di Stefano Zanini e Dario Di Gallo, che intendevano testimoniare e divulgare l'importanza degli alberi monumentali della regione, già schedati nel Censimento regionale dei giganti della memoria. I testi sono stati approntati da un altro forestale, Mario Di Gallo (l'omonimia è frutto del caso!) mentre Stefano e Dario si sono riservati il lavoro fotografico, dividendosi gli scatti a metà. L'intento era infatti quello di creare un libro basato sulle immagini e con poco testo. Il criterio era quello di scattare una foto di grande formato dell'albero, cui abbinarne altre più piccole relative ai particolari e all'ambiente. Molta importanza è stata data alla collocazione di questi monumenti viventi: viene infatti descritto attentamente il tragitto per raggiungere l'albero con tutti i particolari. Alcuni alberi sono stati omessi proprio perché si trovano in luoghi difficili da raggiungere, fuori mano, mentre quelli rappresentati nel libro, circa una sessantina, sono tutti di agevole accesso, tanto che la pubblicazione può favorire qualche forma di turismo intelligente.

I due fotografi forestali avevano anche pensato a illustrare un altro libro con una trentina di alberi, scelti tra i più belli, inseriti in itinerari da fotografare e descrivere nei particolari in modo da conoscere gli ambienti naturali in cui erano collocati. La proposta, venuta dal Centro didattico della Forestale di Basovizza, non si è concretizzata, ma i nostri due amici fotografi sono convinti che l'idea sia valida e potrebbe essere ripresa.

Si sono susseguite varie edizioni del libro, poiché nello scorrere del tempo alcuni alberi giganti erano morti e altri ne sono stati aggiunti. Il volume è diventato così anche una documentazione storica di alcune piante scomparse come la *Zelkova* di Latisana, l'ippocastano di Pavia di Udine, il pino di Villa

Dario Di Gallo, *Foran dal Mus*; Parco naturale delle Prealpi Giulie, gruppo del Monte Canin, altopiano del Foran del Mus fotografato nei dintorni di Sella Blasic.

Ottelio ad Ariis, il cedro di Santa Maria la Longa, il leccio del colle del Tiglio a Rive d'Arcano, l'olmo di Morsano al Tagliamento e il glicine di Colugna.
È difficile fotografare bene un albero, poiché, inserito com'è nel contesto di molte piante, la sua visione è spesso disturbata dalle fronde dei vicini. I fotografi hanno dovuto ripetere gli scatti in momenti diversi per cogliere le migliori condizioni. Come dice Dario Di Gallo il proposito era quello di rendere la "grandiosità": durante l'estate il fogliame ostacola lo scatto, mentre questo trasmette tutta la maestosità della pianta quando la vegetazione è spoglia. Si spiega allora la comparsa di fotografie riprese tanto nella stagione estiva che in quella invernale proprio per raffigurare le piante nelle condizioni migliori.
Alcuni degli alberi raffigurati sono su terreno pubblico, ma altri si trovano su terreni privati e ciò complicava alquanto il lavoro poiché bisognava chiedere i permessi d'entrata.
Diversamente dal modo di operare solito, le foto degli alberi, sempre scritti con la maiuscola come fossero nomi propri, comprendono spesso le figure umane. Non solo per rendere la scala dimensionale, ma anche per esprimere "la comunanza con l'uomo con l'albero e dal paragone con la figura umana finiscono per essere esaltate la dimensione e la bellezza delle piante".
Per fotografare un albero c'è un vero e proprio progetto, che Di Gallo così spiega: "prima studiamo l'albero dal punto di vista della

Dario Di Gallo, *The Mighty Ben*; Alpi Giulie, gruppo e cima del Jof Fuart: nevicata tardo autunnale sui versanti nord fotografati dai colli prospicienti Tarvisio presso le Case Morocutti.

forma, esaminiamo la sua morfologia, il lato più interessante, a che ora è illuminato in modo ottimale dalla luce migliore. Facciamo la valutazione, studiando il posto nella sua globalità, osservando se l'albero si trova vicino alle case o nel bosco, dove è più difficile fotografarlo".

**Lassù tra i rami**

La fotografia naturalistica di Stefano Zanini e Dario Di Gallo va dunque oltre le questioni tecniche ed estetiche, diventa emozione e comunanza con la natura. Un atteggiamento bene descritto da Dario Di Gallo nella prefazione del libro sui *Giganti della Memoria*: "Nelle visite che faccio a questi giganti in cerca della luce, a volte non sono solo; mi accompagnano persone con cui condivido quello che sento per questi esseri viventi, e sono momenti molto belli… intensi… Condividere dona una sensazione straordinaria della vita: l'armonia… e gli alberi donano pace tra i mondi, le parole spesso non bastano, ma il segno resta, dentro. È come un taglio profondo sulla pelle… rimane un disegno. È una fortuna arrivare a questo, dà un senso alle cose di tutti i giorni… […]… i pensieri si sciolgono, la logica molla la sua presa, l'istinto emerge …felice! Non penso più, lascio fluire le cose dentro di me, e sono i momenti in cui fotografo meglio, le cose vengono da sole, senza il minimo sforzo. La visione si allarga e si fa più nitida… […] Salgo su e… di colpo si apre una realtà separata, una dimensione diversa. È come quando NEVICA!!! Entro nel sogno e sorrido. La percezione si dilata, echi del passato risuonano tra le foglie… facevo sempre così da bambino, costruivo piattaforme fra i rami perché volevo uno spazio lassù, e salivano anche i miei compagni di giochi: i loro occhi dilatati al massimo per lo stupore e la meraviglia brillavano. Oggi salgo su per ricordare quella felicità spensierata".

## Biografie

Dario Di Gallo nasce a Pontebba nel 1961.
Giovanissimo entra nel Corpo Forestale regionale appena diciottenne, qui inizia a dedicarsi anche alla fotografia naturalistica agganciandola alla sua passione per la fotografia di montagna che coltiva fin da ragazzo; approda, dopo svariate esperienze nel Corpo forestale, alla stazione di Coseano nel 2002 dove inizia la collaborazione con Stefano Zanini. Attualmente è ispettore del Corpo forestale regionale e responsabile della stazione forestale di Tarcento. Appassionato di sport e di alpinismo, si dedica per molti anni allo studio della neve e alla prevenzione dei rischi connessi alle valanghe. Persegue soprattutto la fotografia dedicata agli ambienti naturali nel loro complesso, alla flora, agli alberi monumentali, alle foreste e agli spazi montani.
Poco amante dei concorsi, la fotografia è per lui un mezzo di crescita personale, ha per scopo quello di divulgare la conoscenza e l'amore per la natura in generale e del patrimonio naturalistico regionale in particolare. I suoi scatti illustrano numerose pubblicazioni, libri, e riviste, *La flora alpina del Friili-Venezia Giulia*, *Aree naturali protette del Friuli-Venezia Giulia*, l'importante pubblicazione in tre volumi sulle *Tipologie forestali del Friuli Venezia Giulia*, diverse edizioni speciali delle *Tre Venezie*, alcune guide delle riserve naturali regionali edite da Giunti, tra cui quelle di Cornino e delle lagune di Grado e Marano (1999). Per la Regione illustra numerose pubblicazioni specialistiche tra cui *La Foce dell'Isonzo* (1998), *Boschi e Territorio nella regione Friuli Venezia Giulia*. Con Stefano Zanini illustra *Andar per tracce*, *Camminaboschi.fvg Escursioni naturalistiche con il Corpo Forestale regionale* (2008) e *Giganti della memoria,* edito da Selekta, che vanta ben tre ristampe.

Stefano Zanini nasce a Udine nel 1957.
Dagli anni Ottanta si dedica in modo continuato alla fotografia naturalistica, in cui largo spazio dedicato agli scatti di animali e uccelli, forse il suo soggetto preferito. Nel 1986 vince a Udine il primo concorso internazionale di fotografia naturalistica.
Entrato nel Corpo forestale regionale nel 1999, è assegnato alla stazione forestale di Coseano, dove nel 2002 incontra Dario Di Gallo. Qui presta attualmente servizio come maresciallo del Corpo forestale regionale.
Per lavoro inizia anche a occuparsi di fotografia aerea con gli ultraleggeri. Da questo privilegiato punto di osservazione il suo occhio di naturalista e di paesaggista sa ricavare immagini mozzafiato dei nostri ambienti naturali, ma anche impietosi ritratti di umana ignoranza e cecità ecologica.
Ha partecipato a numerosi concorsi di fotografia: tra i principali riconoscimenti si possono citare un *coup de coeur* ottenuto nel 2005 e due piazzamenti, rispettivamente nel 2006 e nel 2012, come *lauréat* al Festival internazionale della fotografia naturalistica di Montier-en-Der (Francia). Entra parecchie volte nella rosa dei vincitori del *Festival de l'oiseau et de la nature* di Abbeville (Francia), fino alla vittoria nel 2012 nella sezione *L'oiseau et la flore* con una foto dell'occhione riportata anche in queste pagine. È più volte finalista nel concorso mondiale di fotografia naturalistica *Wildlife Photographer of the Year*, una delle più importanti manifestazioni del settore, che si tiene dal 1965 sotto l'egida del prestigioso Natural History Museum di Londra.

## Calendari di Dario Di Gallo e Stefano Zanini

2003 *Meraviglie del Tagliamento*.
2004 *Il fiume Stella e le sue risorgive*.
2005 *La natura del Friuli Venezia Giulia* - Calendario istituzionale della Regione Friuli Venezia Giulia.
2006 *La natura del Friuli Venezia Giulia* - Calendario istituzionale della Regione Friuli Venezia Giulia.
2007 *Giganti della nostra terra* – I grandi alberi del Friuli Venezia Giulia.
2008 *Giganti della memoria* - seguito ai grandi alberi del Friuli Venezia Giulia.
2009 *Diversità naturali del Friuli Venezia Giulia*.
2009 *Metamorfosi dell'acqua* - Calendario Ente tutela pesca del Friuli Venezia Giulia.
2010 *I forestali al servizio della Regione* - Calendario dedicato al Corpo forestale regionale.
2011 *Friuli Venezia Giulia una Regione a Colori* - Paesaggi e dettagli del mondo agricolo e naturale regionale.
2011 *I giganti della memoria* - seguito ai grandi alberi del Friuli Venezia Giulia.
2012 *Friuli Venezia Giulia una Regione a colori* - seguito ai Paesaggi e dettagli del mondo agricolo e naturale regionale.
2012 *La nostra terra parla friulano* - paesaggi della zona di produzione del vino Friulano.
2012 Calendario per il quarantennale dell'Ente tutela Pesca del Friuli Venezia Giulia.
2013 *Il Corpo forestale regionale* - Calendario istituzionale della Regione Friuli Venezia Giulia tema PSR /Corpo Forestale Regionale.
2013 *La nostra terra parla friulano* - il vitigno del Friulano.

Dario DI GALLO

# I giganti del Tarvisiano

## Cinque alberi maestosi che hanno sfidato il tempo, e che meritano una visita

È un'occasione questa per invitarvi ad uscire ed andare a far visita ad alcuni vecchi amici!
Da soli, con la famiglia, con ragazzi e bambini è molto più divertente perché sentono spontaneamente la "voce" della natura. Usciamo per una breve passeggiata o, se vogliamo, anche una camminata di un paio d'ore, a scoprire alcuni alberi "monumenti naturali".
Gli alberi racchiudono tanta simbologia e tanti significati da far girare la testa, ma di questo non voglio parlare, voglio invitarvi ad andare a guardarli, toccarli, annusarli; ammirate il paesaggio dove sono collocati, sedetevi con rispetto sotto di loro per qualche ora, magari portate con voi un bel libro e lasciatevi "catturare" dalla loro bellezza! Queste piante meritano di essere conosciute: l'energia che le pervade, che ha permesso loro di diventare dei "monumenti", e la straordinaria vitalità di cui sono portatrici suscitano sentimenti profondi.
Nulla come la conoscenza diretta di questi alberi speciali ci fa capire il loro reale valore, ci fa aprire gli occhi di fronte alla grandezza della vita e alla maestosità della Natura che ci circonda... a volte poco fuori di casa nostra.

Lo splendido Acero di Fusine nell'affascinante veste autunnale.

**Quello splendido angolo della nostra regione**

E allora andiamo a scoprire che cosa ci offre da questo punto di vista il Tarvisiano, lo splendido angolo della nostra multiforme regione in cui si raccordano le Alpi Giulie e le Alpi Carniche.
Quest'area racchiude nel suo territorio alcuni degli alberi monumentali più importanti del Friuli Venezia Giulia. Se altri esemplari sparsi nella nostra regione rivestono un'importanza estetica, storica e culturale a volte di maggiore interesse, pochi alberi secolari possiedono la bellezza, la maestosità, e l'inserimento in un paesaggio splendido e integro come gli esemplari presenti nelle Alpi Tarvisiane.
La varietà morfologica del territorio ha sicuramente favorito la presenza di queste eccezionali strutture vegetali, ma sicuramente, almeno in alcuni casi, la loro sopravvivenza è stata assicurata dalla scarsa accessibilità dei luoghi in cui si trovano, spesso valli isolate e selvagge.
In questo scritto scopriremo una parte di questo poco considerato patrimonio culturale, estetico, storico e naturalistico del territorio preso in esame, parleremo degli alberi che possono essere visitati, goduti, ammirati, senza arrecare loro danno. Quest'ultimo è un concetto molto importante in quanto, ad esempio, l'eccessivo calpestio del terreno intorno al tronco può causare seri problemi alla pianta.
Le visite, è bene ricordarlo, in alcuni casi dovranno prevedere la richiesta di una autorizzazione ai proprietari dei terreni dove sono

Il Tiglio di Malborghetto nel cortile dello splendido Palazzo Veneziano.

ubicati gli alberi; si consiglia, inoltre, una certa discrezione nel comportamento.
Di altri alberi, che sono comunque sono stati censiti e studiati dal Corpo forestale regionale (una campagna di rilevamento si è conclusa in ottemperanza ad una legge regionale che tutela gli alberi definiti secondo precisi criteri “monumentali”), si è preferito non divulgare l’ubicazione. Questa scelta “prudente” è dovuta al fatto che certi alberi si trovano in luoghi impervi e pericolosi da raggiungere e altri si trovano in ambienti tanto “sensibili” dal punto di vista ecologico da sconsigliarne una frequentazione estesa.

**Il Tiglio di Malborghetto**
Il primo albero di cui voglio consigliarvi la visita è sicuramente il più accessibile, è il Tiglio di Malborghetto, sito in Comune di Malborghetto-Valbruna, facilmente rintracciabile in quanto è radicato proprio nel capoluogo, al centro del cortile dell’antico e splendido Palazzo Veneziano di proprietà della Comunità Montana del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale.
Il magnifico esemplare, censito come Monumento naturale nell’elenco regionale di tali beni, è della specie *Tilia x vulgaris* Hayne e fa parte della famiglia delle *Tiliacee,* ha la circonferenza di ben 5,80 m ed una altezza di 25 m, con una età stimata di circa 210 anni. Detto anche tiglio intermedio è una ibridazione, un incrocio, tra il tipo nostrale e il tipo selvatico. Le foglie sono grandi e di colore chiaro nella pagina inferiore, il fusto, molto potente, è corto e molto tormentato, la chioma si espande splendidamente in modo arioso al centro di un cortile che ne esalta le forme, l’albero rende la corte così perfetta dal punto di vista estetico che non sembra possibile immaginare nulla di più bello ed armonico, lo spazio, corredato da alcune panchine, invita alla sosta, i monti intorno, con le loro cime e le foreste che le cingono, cosi varie ed articolate per forme e colori, completano il quadro

visivo con bellezza e grandiosità. Ricordiamo comunque per la statistica, che questo esemplare è uno dei cinque tigli più grandi d'Italia. Alberi, i Tigli, sempre molto amati per il loro portamento elegante e per il meraviglioso e inebriante profumo che emanano nel periodo della fioritura, rappresentano ancora nel nostro immaginario, e questo esemplare ne è la rappresentazione perfetta, luogo di incontro e di socializzazione, di pace e contemplazione per il singolo come per la comunità.

**L'Acero di Fusine**

Andiamo ora verso il confine con la Slovenia; per visitare quest'albero si dovrà compiere una breve ma molto piacevole passeggiata nell'ampia ed articolata piana di Fusine Laghi, in un paesaggio alpino di rara bellezza, con prati e boschi in ritmica alternanza, aree umide con caratteristiche vegetazionali ed aspetto tipicamente "scandinavo", belle baite, piccoli nuclei abitati, e linde fattorie site ai margini della foresta: su tutto questo le regali Alpi Giulie con le loro foreste e la maestosa cima del monte Mangart (2677 m) a fare da corona.

Proprio ai margini di una delle fattorie appena menzionate, in località Prati Oman, comune di Tarvisio, troviamo l'Acero di Fusine (botanicamente appartiene alla specie *Acer pseudoplatanus* L., famiglia delle *Aceraceae*).

Per arrivarci: provenendo da Tarvisio dovremo, ad un paio di chilometri dal confine di stato, svoltare a destra in direzione della vecchia stazione ferroviaria dove ci conviene parcheggiare; poi, percorrendo un tratto di strada asfaltata senza traffico, si raggiunge la pista ciclabile. A questo punto, proprio di fronte a noi si dispiega un ampio prato alla cui sommità si intravvede una fattoria: il nostro albero si trova poco a monte, sulla destra della proprietà, in uno slargo prativo affiancato ad una piccola costruzione. La visita in questo caso richiede un poco di discrezione.

L'Acero di Fusine nella fiabesca atmosfera invernale.

Il grande acero ha circonferenza di 6,40 m, che è di tutto rispetto, per un'altezza complessiva di 32 m; l'età stimata è di circa 150 anni.

Questi dati però dicono poco della straordinaria bellezza di questo autentico miracolo della natura, anche questo classificato come Monumento naturale della Regione Friuli Venezia Giulia.

È un albero perfetto; il tronco imponente, le ramificazioni potenti e articolate, il fogliame denso rendono unica questa struttura per armonia di forme e bellezza generale: è l'albero dei nostri sogni. Il suo lato migliore comunque è quello rivolto verso il prato in direzione ovest.

Merita passare qualche momento ai suoi piedi, senza fretta, per ammirarlo da tutte le angolazioni. Se poi avremo la fortuna di visitarlo in autunno, gli incomparabili colori del fogliame di questa specie ed i profumi del vicino bosco renderanno la visita indimenticabile.

**Il Larice di Malga Lussari**

Per chi non teme la fatica ed ha piacere di svolgere una bella camminata lungo le pendici dei monti, suggerisco la visita al Larice di Malga Lussari. Siamo sempre nel comune di Tarvisio e la nostra escursione si svolge lungo un itinerario storico molto importante per la comunità del Tarvisiano: la Via dei Pellegrini, un antico cammino di devozione e di pellegrinaggio, purtroppo in parte deturpato senza rispetto da una moderna pista forestale. La salita comincia a sud

Il Larice di Malga Lussari.

dell'abitato di Camporosso e si raggiunge il Santuario del Monte Lussari camminando sulle vecchie pietre percorse dai viandanti provenienti da tutte le terre dei Tre Confini. Sono circa due ore di camminata, a tratti anche piuttosto ripida, inserita in un magnifico ambiente forestale dominato dalle conifere, al termine del quale si sbuca letteralmente nelle curiose ondulazioni dei prati di Malga Lussari.
A questo punto, guardandoci in giro, potremo notare, al limitare della prateria, una pianta più grande delle altre. Solo avvicinandoci e confrontandola con le piante ad essa prossime, potremo però apprezzarne compiutamente la maestosità e l'imponenza. *Larix decidua* Miller è il suo nome scientifico e appartiene alla famiglia delle *Pinacee*. La sua circonferenza a petto d'uomo raggiunge i 4,70 m, ma la sua base a terra è veramente grande; la sua altezza raggiunge i 27 m circa, la sua età, veramente ragguardevole, raggiunge i 500 anni. Insomma deve essere stata piantata quando Cristoforo Colombo aveva appena scoperto l'America. Il suo utilizzo in Friuli è comunque testimoniato nei secoli precedenti e ciò malgrado le oggettive difficoltà di raggiungere e portare a valle queste piante: da documenti del Trecento e del Quattrocento, scritti in friulano, sappiamo che in cittadine come Cividale e Gemona erano di largo uso le *bregis* (si legga *brèis*) *di làris*.
Il larice è l'albero delle altezze, del limite estremo dei boschi sulle montagne, è tenace, elastico, potente, la sua corteccia sembra fatta di pietra, di quelle pietre che con le sue radici tiene salde al terreno. I venti impetuosi delle tempeste lo scuotono, lo piegano, lo segnano, le cicatrici lo ricoprono, spesso il fulmine lo ferisce aprendo le sue fibre dai caldi colori, ma in lui la Vita è potente e resiste nel tempo. Emette luce pura nelle limpide giornate tardo autunnali quando la sua leggera chioma si colora di giallo intenso, è un albero di luce.
Dimenticavo, si può raggiungere Malga Lussari molto più facilmente usufruendo della funivia che porta al Monte Santo, dal quale l'albero dista una ventina di minuti, ma arrivarci così non è la stessa cosa...

**Il Noce di Sant'Antonio**

Ora torniamo a velle e andiamo a scoprire un albero che si trova in una località che forse è la meno nota, ma che a mio giudizio è la più bella del Tarvisiano. Partendo dal capoluogo ed imboccando la strada che porta verso l'abitato di Fusine, un chilometro circa prima di questo piccolo centro, svoltiamo a sinistra seguendo le tabelle stradali che indicano la località denominata Sant'Antonio. Appena usciamo dai brevi tornanti che si snodano nel bosco e la vista si apre sui bei prati arborati del paesino, restiamo colpiti dal paesaggio vasto ed inusuale, così ampio e disteso non sembra neppure un ambiente della nostra regione: le praterie si dispiegano con morbidi colli, a sud i boschi si fanno sempre più densi man mano che salgono verso i contrafforti e le cime delle Giulie mentre a nord le ultime propaggini boscose delle Carniche degradano verso la conca di Tarvisio che risulta completamente nascosto. Poche opere dell'uomo sono visibili da qui e nell'aria regna una certa perduta armonia agreste. Fra le prime case sulla destra troviamo il Noce di Sant'Antonio: la sua circonferenza è di 3,30 m per un altezza di 25 m, la sua età è stimata intorno ai 100 anni. Insomma è nato "austriaco". Botanicamente appartiene alla specie *Juglans regia* L., famiglia delle *Juglandacee*.
Il noce è una pianta domestica e per nulla "selvaggia", il suo spazio è sempre stato vicino agli uomini e alla loro civiltà, fra case e orti, nei prati e sui colli dei paesi. L'uomo da millenni ricava da questo albero

Il Noce di Sant'Antonio.

cibo dai frutti, medicamenti dalle foglie e preziosi materiali dal suo legno pregiato. Il suo frutto lo rappresenta nel nostro immaginario, con il guscio di rughe legnose, con l'odore forte e pungente ed il seme dal sapore oleoso e squisito. Il suo legno è nelle nostre case in forma di pregiati mobili e pavimenti. E proprio in tale veste di albero amico dell'uomo e degli animali ammiriamo questa grandiosa pianta, nel contesto di un villaggio dove la natura è rimasta in armonia con la specie umana.

**Il Tiglio di Napoleone**

Per concludere vorrei proporre la visita ad un altro tiglio, sicuramente il tiglio più importante della nostra Regione, ed uno degli alberi più belli del nostro territorio, anch'esso censito come Monumento naturale, il Tiglio di Napoleone a Rutte Piccolo. Un nome importante per questo albero, quello legato al leggendario condottiero, che ricorda il passaggio in Val Canale delle truppe napoleoniche nel 1809. In quel tempo forse, sul posto, vegetava la pianta madre, la pianta all'origine del nostro albero. Per accedervi, uscendo dal capoluogo della Val Canale, bisogna dirigersi verso la località di Bosco Verde; nelle vicinanze del sottopasso ferroviario si gira a destra seguendo le indicazioni per Rutte Piccolo. All'ingresso di questo abitato cerchiamo di parcheggiare rispettando le proprietà, senza intralciare

## L'albero delle streghe, e delle coccole

Tanto i frutti che il legno del noce sono attestati in documenti del Trecento e del Quattrocento. Ad esempio a Gemona *mizina una di choculis* e *çox di nuiar*. Per il legno, accanto a *bregis* (= *brèis*) troviamo anche che era utilizzato per mobili di pregio (*archa di nogar*). Questo albero, data la vicinanza con l'uomo, ha sempre stimolato la fantasia e fatto nascere quelle che noi ora chiamiamo superstizioni, credenze e favole. Valentino Ostermann, nel suo lavoro *La vita in Friuli*, pubblicato nel 1894, ce ne fornisce un discreto saggio con notizie che, all'epoca, dovevano essere di prima mano:

"Nojâr, cocolâr = Noce = *Juglans regia* L. – È l'albero sotto cui le streghe vanno a fare la loro tregenda; ed è conosciuto anche da noi il noce leggendario di Benevento. Chi si sdraia, imprudentemente, per riposare, sotto un noce, corre il pericolo di restare stregato, specialmente di giovedì, nel qual giorno le streghe vengono ad appollaiarsi sui rami. E oltre il rischio d'aver da fare con le streghe, c'è – per chi dorme alla sua ombra – quello di buscarsi qualche malattia. Il frutto (*còcule*) serve nelle fiabe alle fate per nascondervi i loro doni magici.
La contessa Caterina Percoto ha raccolto in uno dei suoi racconti (*La rosade di San Zuan*) la leggenda del noce di Moruzzo. L'albero sembra secco, ma nella notte di S. Giovanni, colla rugiada, rinverdisce e mette fiori.
Si crede che se tuona il giorno di S. Giovanni, tutte le noci avranno il gheriglio guasto.
Per ingrassare i polli d'India [= *dìndis*, tacchini], si fa loro ingoiare per due settimane delle noci con tutto il guscio. Durante la prima settimana la dose va aumentando giorno per giorno, e da una noce si arriva a sette; durante la settimana successiva la dose diminuisce. Alla fine della cura il tacchino è pronto per andare in pentola.
Come le nocciuole anche le noci sono dalle belle montanine regalate ai loro spasimanti. In Carnia, per il capo d'anno, le famiglie regalano *còculis e lops* [mele selvatiche] ai fanciulli in cambio degli auguri".

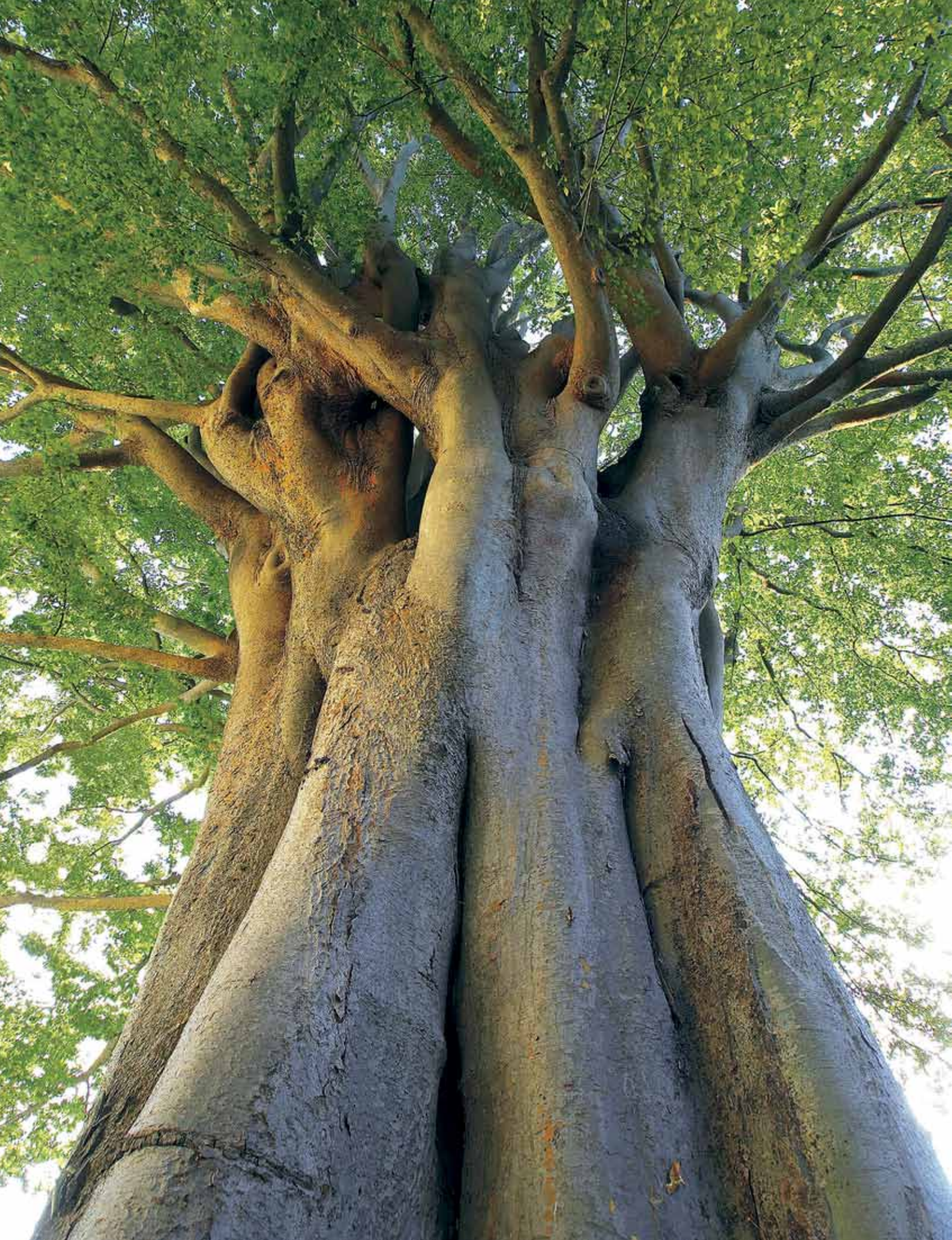
Il Tiglio di Napoleone, dall'armoniosa chioma, a Rutte Piccolo.

Tiglio di Napoleone a Rutte Piccolo: l'albero si dirama in sei poderose branche.

le strette stradine di questa bella borgata; tenendoci sul lato destro usciamo dalle case in direzione dei prati: la chioma dell'albero si distingue da molto lontano e con una breve passeggiata si è sul posto.
Questo esemplare di *Tilia cordata* Mill. (famiglia *Tiliacae*) ha circonferenza alla base di ben 9,60 m, mentre l'altezza è di 25 metri circa; l'età stimata si aggira intorno ai 200 anni. La morfologia di questo albero è piuttosto particolare in quanto il fusto, molto breve, si dirama in sei potenti branche che si espandono a raggiera; probabilmente questa forma è dovuta all'abbattimento della pianta madre che si trovava precedentemente in loco. Questa struttura non impedisce all'albero di avere una chioma perfetta, dall'armonia senza pari.
La sua morfologia esterna è dunque di grande interesse estetico, gli ampi prati che lo circondano su tre lati, permettono un'osservazione prospettica sempre molto attraente mano a mano che i vari piani del paesaggio si dispiegano alle sue spalle. Quando poi "entriamo" sotto la sua struttura tutto il mondo esterno scompare immediatamente e veniamo avvolti dalla colossale cupola ramificata dell'albero... che meraviglia! A seconda della stagione, che colora le foglie in modo sempre diverso, giorno dopo giorno, la luce colorata dipinge la pianta, in primavera il profumo dolce ed inebriante dei suoi fiori rende la visita una vera festa.

**Come la neve che cade...**

Come la neve che cade, gli alberi possiedono un linguaggio speciale per noi uomini, un linguaggio ancestrale che a volte abbiamo la fortuna di cogliere, riportando in superficie la nostra natura; gli alberi allora, come la neve, con le loro parole toccano la parte profonda di noi, ci parlano, e noi percepiamo, almeno per un attimo, un messaggio grande, solenne, che merita rispetto.
È il messaggio che dischiude alla nostra percezione la bellezza ed il mistero che avvolge, in un fluire maestoso, la Natura tutta.

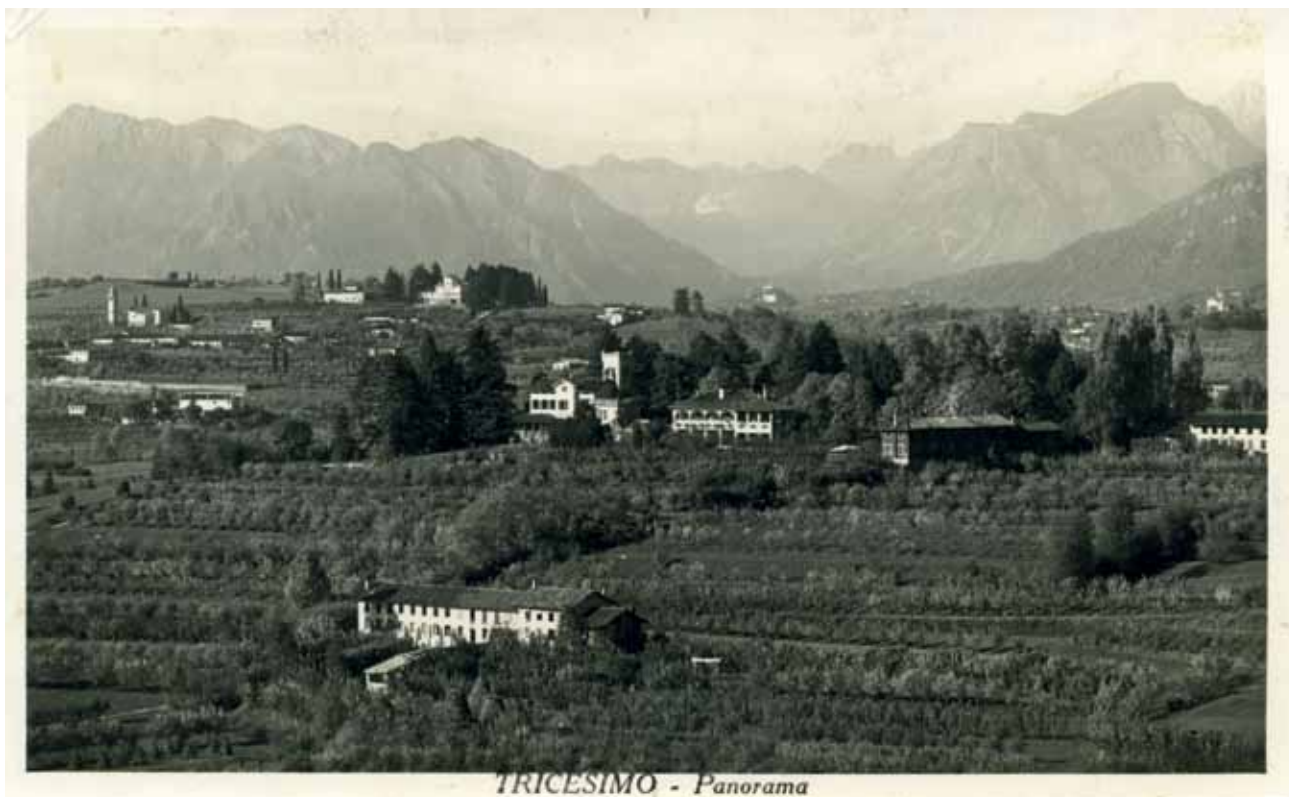
L'Acero di Fusine è un autentico miracolo della Natura ed è giustamente stato classificato “Monumento naturale” della Regione Friuli Venezia Giulia.

Gianfranco ELLERO

# Arbui status symbol

## ... e alberi spia di costumi e del lavoro contadino

C'erano una volta i ricchi, che erano anche signori (almeno nell'eleganza dei modi), una specie umana quasi estinta, ma rimpiazzata dai neoricchi, che non sono signori (in nessun senso).
La differenza fondamentale fra le due specie antropologiche è essenzialmente culturale.
I vecchi ricchi, infatti, erano anche colti, perché nascevano in un ambiente nobilitato da opere d'arte e poi venivano educati da precettori d'alta professionalità, spesso in casa o in scuole d'élite, che li preparavano a una vita agiata, ma condizionata dal detto *noblesse oblige*: c'è ancora qualcuno che ricorda il Parini precettore dei duchi Serbelloni a Milano?
Fino alla metà del secolo scorso, per essere davvero aristocratici era necessario, o meglio indispensabile, poter partecipare a conversazioni da salotto o d'accademia condotte ad alto livello culturale, spesso in più lingue, ma anche distinguersi nelle gare d'emulazione fra casate, assumendo i migliori architetti per costruire o ingrandire un palazzo in città o una villa in campagna; ingaggiando pittori affermati per decorarne gli interni; facendo progettare i giardini da architetti specializzati, nei quali si passeggiava con gli ospiti per ostentare le ultime novità dall'Asia o dalle Americhe: un *Cedrus*, una *Sequoia*, una *Zelkova*...!
Gli alberi, per vetustà o per rarità, diventavano allora oggetti *status symbol*, e talvolta ancora sopravvivono accanto alle vecchie ville padronali del Friuli: se da lontano vedete un cedro nel profilo di un paese, di sicuro una dimora patrizia sorge accanto alle sue maestose fronde. Soltanto nei pressi di Versuta un grande cedro sorge in aperta campagna accanto al *Casèl*, trasformato in aula scolastica da Pasolini e da sua madre verso la fine dell'ultima guerra.
Oggi gli *status symbol* sono gli aerei o gli elicotteri personali, le barche e gli yacht, le automobili da una certa cilindrata in su, gli abiti firmati, le ville inutilmente spaziose, e naturalmente i conti correnti nei "paradisi fiscali".
Torniamo agli alberi.
La vita dei preistorici dipendeva in larga misura dalla loro cultura botanica. Il corredo di abiti e armi trovato addosso a Oetzi, l'Uomo di Similaun, ad esempio, era ottenuto da diciotto tipi di alberi o piante arbustive. Oetzi, infatti, sapeva che il legno di tasso è il più adatto per fabbricare archi, perché è molto duro ed elastico nello stesso tempo, non si rompe sotto sforzo e, pur essendo legno di conifera, non è resinoso. Sapeva che per fabbricare le frecce bastava tagliare i rametti leggeri e già diritti del viburno e che, per fissare le punte di pietra all'estremità distale della

Questa imponente *Zelkova carpinifolia* fu ornamento di Latisana fino al 16 gennaio 2008 quando si schiantò alla bella età di 216 anni. Nel 1792 era stata innestata su Olmo dal possidente Gaspare Luigi Gaspari (1771 - 1854), agronomo dai grandi meriti in campo agricolo e sociale. Lo straordinario albero aveva un'altezza di 40 m e una circonferenza alla base di 7 m; compare tra i *Giganti della memoria* nell'omonimo libro che i fotografi Dario Di Gallo e Stefano Zanini hanno sapientemente costruito per far conoscere l'inestimabile ricchezza formata da quei monumenti naturali che sono i grandi alberi della nostra regione. Purtroppo nella terza edizione del libro (Selekta 2012) la *Zelkova* di Latisana è entrata nel capitolo dedicato ai "Giganti scomparsi". Fotografia di Stefano Zanini.

freccia, poteva adoperare il mastice di resina di betulla, utile anche per incollare le piume direzionali. La faretra, in pelle di camoscio, era rinforzata lungo il lato della cucitura verticale da un'asticciola di nocciolo. Oetzi o probabilmente le donne del suo gruppo sapevano anche confezionare un impermeabile tessendo fili d'erbe intrecciate ed essiccate! La foresta era il suo tempio, popolato da dèi e ninfe, la sua armeria e il suo supermercato. Quella grande cultura botanica e naturalistica fu posta, poi, a maggior profitto dagli agricoltori, che selezionarono gli alberi e piantarono quelli più utili, per esempio i fruttiferi, vicino a casa. E siccome l'agricoltura era la base dell'impero dei Romani, a Roma allignavano, a ridosso del Campidoglio, dalla parte dei Rostri, tre alberi simbolo: la vite, l'ulivo e il fico.
In altri tempi la sensibilità per gli alberi, in particolare per certe specie, considerate "sacre", era diffusa e condivisa da tutti, soprattutto nei villaggi, al centro dei quali veniva piantato un noce o un tiglio, che diventavano simbolo e punto di riferimento delle piccole comunità paesane.
Sotto quelle fronde, *sub tilio* o *sub nucu* si legge nei documenti d'archivio (il latino è piuttosto approssimativo), si riuniva la "vicinia", cioè l'assemblea dei capifamiglia per prendere decisioni su problemi di comune interesse: pascolo di animali grossi o minuti sulle "comugne" (prati perenni goduti da tutta la comunità paesana), acquisto di sementi o di derrate alimentari in tempi di carestia o di magri raccolti, vertenze di terminazione con i comuni confinanti, nomina dei parroci e dei camerari delle chiese, eccetera.
Oggi i giardini dei neoricchi, ma anche quelli della gente comune, sono spesso contenitori di essenze arboree e arbustive esotiche prive di tradizione locale, che male si

In questa vecchia cartolina di Tricesimo si nota che le due ville signorili (Villa Mauroner caratterizzata dalla torretta e, più in alto, Villa Deciani di Montegnacco) possiedono un bel parco con molte conifere, alberi di nessuna utilità pratica, ma di valore estetico e, come si direbbe oggi, "di immagine". I sempreverdi non si trovano certo nei pressi della casa contadina in primo piano che è letteralmente immersa in un paesaggio "utilitaristico" formato da filari di morari geometricamente disposti sui ciglioni collinari. Le conifere sempreverdi invaderanno, per imitazione, soprattutto nel secondo dopoguerra, i giardini e le pertinenze delle case non signorili (Archivio Arrigo Morassutto, Tricesimo).

Il *Crupignâr* (*Celtis australis* L.), abbastanza diffuso anche nella formazione di viali (Pordenone via Montereale, Udine via Gorizia, Gemona viale della Stazione, ecc.), si trovava e si trova ancora nei paesi della pianura friulana come albero da ombra e da ornamento. Diamo la parola al nostro massimo naturalista dell'Ottocento, Giulio Andrea Pirona, che così scrisse nel *Vocabolario botanico friulano* del 1862 alla voce *Crupignâr*: "[si trova] nelle siepi principalmente del medio e del basso Friuli. Il legno, ch'è giallo, duro e molto elastico, non va soggetto al tarlo. Le bacche dal volgo si mangiano. Da alcuni viene coltivato come il migliore dei legni per bacchetti da frusta, e se ne fa commercio". Ciò viene ribadito dal folclorista Valentino Ostermann (*La vita in Friuli* 1894): "Le sue bacche si mangiano dai fanciulli e si credono purgative; il legno, che non si tarla né infracidisce, serve specialmente per fare manichi di frusta".
Luigi e Michele Gortani nella *Flora friulana* stampata nel 1906 scrivono: "[si trova nelle] siepi e luoghi selvatici dalla regione mediterranea alla submontana fino 250 m slm (monte Comielli [il *Cumièli* di Gemona]); spesso coltivato".
A Dignano è documentato dal 1238, quando è già toponimo: *in loco detto Clupignar*, e sotto le sue fronde, come altrove sotto quelle del tiglio, si teneva la vicinia (nel 1630 *Super Platea sub crupitinarijs*) e si amministrava la giustizia: *in platea crupicinarijs, ubi jus solet reddi*.
Il *Crupignâr* è detto anche *Bovolâr*, nome linguisticamente imparentato con l'italiano Bagolaro (dal latino *bacula* 'bacca') che indica il medesimo albero e, in questa forma, si trova nei documenti medievali stilati in latino; così nel 1264 ad Aquileia *in foro apud Bovolarium*, mentre a Sedegliano nel 1356 si facevano le cose in grande: *Convocato et congregato generali colloquio prelatorum nobilium et communitatum Foriiulii in platea ville de Sedeglano sub bovolariis eiusdem ville* (Piccini D., *Lessico medievale in Friuli*, SFF, 2006). Fotografia scattata da Stefano Zanini a Varmo.

inseriscono nel paesaggio e che, grazie al dominio di certi sempreverdi, assumono una tetra aria cimiteriale; sulle piazze più non allignano i noci, i tigli e i bagolari del tempo che fu.
Abbiamo quindi perduto la cultura degli alberi, e anche per questo è bene ricercare, riconoscere e amare almeno i grandi alberi che hanno popolato nei secoli il nostro paesaggio friulano.
I più antichi di cui ci rimane palpabile memoria sono molto probabilmente quelli che stavano nei

La piazza di Alesso in una vecchia foto di Checo da Marcona (si veda *Tiere furlane* n. 10, 2011). L'albero è un secolare Tiglio che creò anche il toponimo *Vi dal Tei* 'lì del Tiglio' col quale si indicava la piazza; venne abbattuto nel 1935, c'è chi dice perché vecchio e malato, c'è chi dice perché la rigogliosa chioma arrecava disturbo alla casa d'un gerarca fascista. La sua ombra ospitava *las rivindiculas*, cioè l'itinerante mini-market dell'epoca.

pressi del tumulo protostorico di Sant'Osvaldo quattromila anni fa (si veda *Tiere furlane* n. 11, 2011): ontani (*olnârs*), pini (*pins*) e abeti (*peçs*), che si alzavano in un habitat di prato/pascolo fra gli "indicatori antropici spontanei", come l'ortica (*urtìe*), la piantaggine (*plantàin*), il fiordaliso (*barburìce*) e altri vegetali che allignano vicino agli insediamenti umani.
I primi alberi raffigurati sono quelli che vediamo nei mosaici e sulle lapidi paleocristiane di Aquileia, dove assumono significati allegorici (la palma per la vittoria, l'ulivo per la pace, il sicomoro che ombreggia il riposo di Giona, la vite per metafora di Cristo: "Io sono la vite, voi siete i tralci"…).
Forse il primo che appare in una narrazione storica è l'orno (*vuàr*) che Lopichis, il bisnonno di Paolo

La copertina del romanzo di Nadia Pauluzzo *Prapavèris* (Società filologica friulana 1977), opera del pittore Mario Micossi.

Diacono, sfuggito alla schiavitù fra gli Avari, trova in Cividale all'interno della sua casa diroccata, e vi appende la faretra:... *intra eosdem parietes vastam hornum repperiens, in ea sua faretra suspendit* (*Historia Langobardorum* IV, 37).
Il cristianesimo è una religione vegetale: il vino e il pane della messa sono frutti di piante; la croce, di legno, è il *lignum vitae*: l'albero della vita, raffigurato anche in una formella dei plutei massenziani della Basilica di Aquileia; la vite a tralci intrecciati appare nello straordinario arco del Tempietto longobardo di Cividale…
Fra gli illustri scomparsi dobbiamo ricordare il tiglio di Moruzzo, deceduto per vetustà (recentemente rimpiazzato da una pianta della stessa specie); il platano di Via Zanon a Udine, ucciso da un incendio doloso appiccato alle sottostanti baracche, il cui tronco esibì più di duecento anelli; il platano di Flumignano, che riempiva una piazzetta ed è stato abbattuto per decreto delle pubbliche autorità in quanto gravemente malato; la *Zelkova* di Latisana, che da sola faceva giardino, portata alla fine da marciumi radicali che ne compromettevano la stabilità.
Fra i viventi ci piace ricordare la *Sequoia wellingtonia* di Fraforeano, i cedri che allignano lungo la salita sud del Castello di Udine, i meravigliosi "vecchi" del parco di Villa Manin a Passariano, la quercia di Villanova di Fossalta (Portogruaro) e quella

Questa sagra paesana ricorda l'antico ruolo svolto dal Noce (*Cocolâr*) in seno alla comunità. La sua ombra ospitava la vicinia e i notai che rogavano, ma poteva anche essere complice di incontri d'amore, come bene ha saputo esprimere il raffinato poeta goriziano Franco de Gironcoli (1892 - 1979) nel breve componimento *Il vecio cocolâr*:
*Li bussadis ch'a ti davi / Sot il vecio cocolâr / Sui miei lavris son restadis / Un ricuart fra dolz e amâr.*

di Sterpo; il già nominato cedro che si erge accanto al *Casèl* di Versuta; la *dane* (abete bianco) di Prapavèris (Moggio), dipinta da Mario Micossi per la copertina dell'omonimo romanzo di Nadia Pauluzzo…
Ben 60 alberi monumentali presenti nella nostra Regione sono schedati, col corredo di splendide fotografie, nel libro dal titolo quanto mai evocativo *I giganti della memoria* (Selekta 2012). Ed è soltanto un "aperitivo", cioè un invito a vedere e amare i vecchi alberi che ancora popolano il nostro Friuli.
Ma per amarli bisogna imparare a riconoscerli: chi direbbe che a Udine, in pieno centro, precisamente sul bordo della roggia che scorre in piazza del Patriarcato, c'è un gelso a dir poco secolare? Non essendo stato potato alla friulana, come possiamo ancora vedere nelle nostre campagne, quel *morâr* si è inselvatichito e, come dicevano i vecchi contadini dei nostri paesi, è diventato una *moraresse*, con una chioma del diametro di più di venti metri!
Anche il *morâr* è un albero *status symbol* per la civiltà contadina del Friuli, e qualche anno fa il Comune di Udine ne piantò uno davanti alla torre trecentesca di Via Manin, suscitando l'approvazione delle persone colte, che commentarono: giusto piantare un gelso a Udine, capitale di una regione densamente popolata di *morârs* e attraversata in pieno centro da una Via del Gelso (già *Contrade dal Moraràt*), e bravi gli amministratori pubblici che hanno preso la decisione di proporlo ai passanti come simbolo di un modo di produrre e di vivere. Ma si trattò di un miraggio: dopo qualche anno i pubblici amministratori dissero che quel gelso ostacolava la visuale su un incrocio pericoloso, lo estirparono e… lo sostituirono con tre cipressi che, come è noto, sono alberi trasparenti!

## Il platano di via Zanon

Quanti dolori, quante
gioie di Udine ha visto
il platano gigante
di via Zanon! Commisto

è il male al bene, ma
il grande albero non
tocca infelicità:
da sempre in via Zanon

si innalza in allegria,
si irrobustisce, esulta
il platano di via
Zanon. Forse un'occulta

e ìlare follia
nelle radici ha il platano
rigoglioso di via
Zanon, se si dilatano

a dismisura e dànno
l'idea di una piovra
che mediti un malanno
oscuro, una manovra

che scàrdini l'asfalto
di via Zanon. Ma dalle
forcelle del più alto
ramo, sopra le gialle

tende delle baracche
dei venditori cade
una pioggia di bacche
dolcissima: e più cade

una gentile pioggia
di ombre sull'arguta
corrente della roggia.
E il platano si muta

nella similitudine
della gioia, si fa
immagine di Udine,
gloria della città.

***Dino Menichini***

Luca POGGETTI, Pietro ZANDIGIACOMO

# *La mîl d'Incjaròi*

## Apicoltori, apicoltrici e miele tra passato e presente in una valle carnica

La pratica dell'apicoltura ha radici lontane in molte aree del Friuli; fra queste senza dubbio dobbiamo annoverare il Canale d'Incarojo, in Carnia, attraversato dal torrente Chiarsò, che ha da sempre come centro principale l'abitato di Paularo (*Paular de Canali de Incaroy* nel 1295), posto al centro di una splendida conca a 648 m s.l.m. Da tempo immemorabile, stando alla tradizione orale della vallata, gli apicoltori delle diverse borgate hanno avuto un ruolo importante, non solo perché in grado di produrre e commercializzare un prodotto molto richiesto in loco per l'alta qualità, ma anche per la loro figura particolare, quasi "magica", in quanto capaci di far lavorare, dopo averle "domate", una quantità innumerevole di api operaie con le relative regine.

Gli apicoltori della vallata, ma non dimentichiamo le apicoltrici, come vedremo, hanno saputo prendere il meglio dell'apicoltura delle aree contermini (austriaca, slovena, friulana di pianura), adattandolo alle loro specifiche esigenze e modulandolo alle risorse del territorio.

La vecchia tradizione apistica trova conferma anche in una molto varia e tipica terminologia locale. Ad esempio, si utilizzano comunemente i termini *aa* 'ape, ape operaia', *matòli* 'fuco', *boç* 'alveare, arnia', *piétin* 'favo', *samenâ* 'sciamare', e così via.

L'apicoltura è ancora una realtà importante in questa valle, pertanto occorre rimarcare che essa deve essere ricordata – dal punto di vista degli alimenti tradizionali – non solo per gli splendidi prodotti caseari provenienti dalle sue famose malghe, per gli ottimi fagioli (teneri, gustosi e adatti a molti usi a seconda della varietà), per la farina di mais di diverse varietà locali macinata a pietra nel vecchio mulino di *siore Rine* a Piedim, ma anche per le produzioni apistiche.

Paularo, paesaggio col torrente Minischite e la chiesa di San Vito, opera di Filippo Giuseppini (1811 - 1862). Cortesia Egidio Screm.

### I Ferigo *da Scamìzi* di Ravinis, apicoltori e non solo

Luigi Ferigo (classe 1886) nei primi anni del Novecento era emigrato con la famiglia in Slovenia dove aveva appreso le tecniche più moderne dell'apicoltura. Allo scoppio della prima guerra mondiale fu costretto a rientrare in Italia, in quanto richiamato alle armi. Durante il conflitto fu ferito gravemente ad un braccio e, per tale motivo, fu poi riconosciuto invalido. A guerra finita rimase a Ravinis (*Ravìnes*, 855 m s.l.m.) e, per garantire un sostentamento per sé e per la famiglia, imboccò la strada dell'apicoltura, come già avevano fatto, seppur in misura marginale rispetto all'allevamento bovino e alla frutticoltura, i suoi "vecchi". Luigi fu il primo apicoltore "professionista" del Canale d'Incarojo, passando già negli anni Venti del secolo scorso all'utilizzo delle arnie razionali a favo mobile di tipo Langstroth al posto di quelle di tipo Kranjič, e all'utilizzo dello smielatore centrifugo al posto del torchio (operazione che consentiva il recupero dei favi), ottenendo produzioni di miele di parecchi quintali all'anno. Per questo era conosciuto non come *Vigji da Scamìzi*, come tutti gli altri componenti della sua famiglia, bensì

Apiario stanziale in località *Cuel*, poco sopra l'abitato di Misincinis, lungo la rotabile che porta al Passo del Cason di Lanza. Sullo sfondo la tipica sagoma del Monte Sernio che domina il Canale d'Incarojo dall'alto dei suoi 2187 m di altezza (foto Giulia Nascimbeni).

come *Vigji da mîl*, a sottolineare l'importanza raggiunta dalla sua attività. Inoltre, egli era solito offrire agli ospiti una tazzina di miele in luogo del vino o del caffè, e tale abitudine lo rese sempre ben voluto da paesani e visitatori, considerata la rarità e il valore del prezioso alimento.
Severino Ferigo (classe 1921, ramo *da Scamìzi*), di professione boscaiolo e minatore, era anche un esperto apicoltore; pure egli abitava a Ravinis. Rimasto orfano di padre in giovane età, era stato introdotto alla professione di apicoltore fin da bambino dallo zio paterno Luigi Ferigo. Severino inizialmente affiancò lo zio e, dopo che questi si trasferì a Casaso (*Cjasâs*, 675 m s.l.m., detto scherzosamente *Il paîs dai Cence Lune*, frazione di Paularo posta alle pendici del Monte *Jou*), proseguì l'attività autonomamente arrivando a possedere negli anni della pensione più di quaranta alveari. Purtroppo, con l'arrivo in valle della *Varroa* (un acaro parassita delle api, di origine asiatica) negli anni Ottanta del secolo scorso, dovette constatare che i suoi alveari lentamente, ma inesorabilmente, andavano spopolandosi; cercò rimedio, non solo con l'impiego di prodotti ad azione acaricida, ma anche con appropriate tecniche apistiche.
Utilizzò sempre regine "carniche" (*Apis mellifera carnica*), acquistate in Stiria, proseguendo la tradizione locale che le preferiva a quelle "ligustiche" o "italiane" (*Apis mellifera ligustica*). A queste ultime, infatti, sebbene più "produttive" e molto meno inclini alla sciamatura, venivano preferite le "carniche", in quanto considerate "autoctone" e, in ogni caso, meglio adatte a superare i lunghi e freddi inverni di montagna e le primavere spesso molto piovose. Gli apicoltori ne apprezzavano poi la docilità, in quanto essi lavoravano in apiario sempre totalmente sprovvisti di protezioni e con poco fumo, generato nell'affumicatore dalla combustione di un pezzetto di legno di faggio "cariato", ovvero attaccato da funghi che lo avevano parzialmente decomposto facendogli acquisire una consistenza quasi spugnosa (*fau frolît*). La docilità delle api risultava fondamentale per evitare "contenziosi" con i familiari e con i vicini, in quanto gli apiari erano sempre posti nelle immediate vicinanze dell'abitazione dell'apicoltore o comunque in luoghi molto frequentati (es. orti, cortili, stalle).
Severino continuò nell'attività apistica fino al 1999, anno della sua scomparsa.
L'apicoltura nella famiglia Ferigo *da Scamìzi* di Ravinis non si è arrestata, ma è proseguita con l'attività di Vittorio (classe 1927), fratello di Severino, e di Italia, figlia di Severino. La "casa-apiario" di Severino è tuttora esistente ed è gestita da Italia Ferigo che tiene per passione ancora qualche alveare. In Val d'Incarojo le arnie degli apiari stanziali per tradizione venivano protette dagli agenti atmosferici con strutture fisse in legno, similmente a quanto avviene anche attualmente in Austria e Slovenia.

**Altri "vecchi" apicoltori**
Fra gli altri apicoltori della vallata rimasti nella storia tramandata oralmente va citata l'apicoltrice Luigia Ferigo (sempre *da Scamìzi*, classe 1867), zia paterna di *Vigji da mîl* e prozia di Severino, che possedeva una casa-apiario con numerose arnie di tipo Kranjič non a Ravinis, ma a Misincinis (715 m s.l.m.). Diversi abitanti della piccola frazione, ormai novantenni, ricordano ancora il furioso incendio che nei primi anni Trenta del secolo scorso distrusse l'apiario di Luigia collocato in prossimità di stalle e case. Le fiamme erano divampate a causa di un tizzone ardente lasciato in modo improvvido all'interno della struttura da un ladro di miele. Sempre a Misincinis, negli anni Cinquanta del secolo scorso, un suo nipote, Rino Silverio (classe 1923), deteneva una quindicina di famiglie ospitate in arnie Langstroth. Egli, oltre che del supporto tecnico della zia, si avvalse della prima edizione del 1929 del famoso manuale *Apicoltura pratica italiana* di Carlo Carlini, passato alla storia come il "maestro delle api".
Giacomo Ferigo (*Jacun da Sule*, classe 1896) conduceva a Ravinis una casa-apiario con una quindicina di arnie tipo Dadant sino alla fine degli anni Sessanta. Alla sua morte, l'attività è passata al nipote Ilio Ferigo che tuttora gestisce un apiario. Anche *Jacun da Sule* era, come *Vigji da mîl*, invalido di guerra; aveva perso un occhio e, dal momento che la vista dell'altro era debole, nei lavori in apiario si avvaleva della collaborazione di Ilio (apicoltore in erba già a 7-8 anni). Un'altra apicoltrice di Ravinis era Lucia Del Negro (*Luz da Scamìzi*, classe1904), cognata di *Vigji da mîl* (ne aveva sposato il fratello *Tite*), che fino agli anni Cinquanta deteneva qualche alveare con l'aiuto del nipote Severino, di cui si è già parlato.
Sempre a Ravinis era conosciuta anche l'attività di Leonardo Gortan (*Caìn*, classe 1908), portata avanti dopo la sua morte dal figlio Giovanni fino agli anni Novanta. I Gortan allevavano le loro api in caratteristiche arnie, da sei favi, da loro stessi definite "carinziane" (simili al tipo Zander). Gli apicoltori Gortan rappresentavano un caso particolare, in quanto utilizzavano arnie da sei favi, mentre generalmente quelle più usate ne contenevano (e ne contengono anche attualmente) un numero variabile compreso tra nove e dodici). Essi sostenevano che le famiglie di api ospitate in arnie di dimensioni ridotte "andassero a melario" più facilmente nelle annate fredde e piovose (cioè nella maggioranza dei casi) e che d'inverno riuscissero a controllare in maniera più efficiente la temperatura nella loro dimora.
Andreino Del Negro (classe 1927), ancora di Ravinis, fu invece il primo apicoltore a munirsi negli anni Sessanta di una laminatrice per produrre in proprio i fogli cerei, in modo da poter riutilizzare la cera ottenuta dagli opercoli di smielatura e dai vecchi favi.
La cera d'api si prestava anche a numerosi utilizzi tradizionali. Per prima cosa era fondamentale nella realizzazione degli *scarpets*; infatti, il filo usato per cucire la *solete* 'suola', chiamato appunto *fîl di solete*, veniva sfregato su un *galòp* (una formella di cera) per essere lubrificato e quindi facilitare il suo passaggio attraverso i vari strati di tessuto che componevano la suola

L'apicoltore Severino Ferigo mentre compie una visita ad una famiglia di api nel suo apiario stanziale a Ravinis alla fine dell'inverno 1981. Sullo sfondo (a sinistra) si nota il Monte Tersadia (*Cuc*) ancora innevato (foto Alberto Loschi).

della calzatura. La cera poteva poi essere utilizzata come mastice per proteggere dalla disidratazione gli innesti degli alberi da frutta. Infine, la cera entrava a far parte di numerose preparazioni medicamentose, insieme alla *àgrime* ('lacrima', ovvero la resina della *dane* o abete bianco) o all'*ariàn* (resina del larice), atte a lenire dolori e gonfiori articolari.
A Misincinis oltre a Luigia e Rino praticava l'apicoltura anche Giuseppe Del Negro (*Zef da Sante*, classe 1901). Egli, di mestiere fabbro, insieme alla moglie Maria (classe 1918), originaria di Trelli e allevatrice di bovini, fu il primo apicoltore nomadista in Incarojo: ogni estate, dopo che i prati attorno all'abitato di Misincinis erano stati falciati, i coniugi si caricavano le loro arnie Langstroth nella *cosse* (una gerla di grosse dimensioni utilizzata per il trasporto dei foraggi) e le trasportavano sui prati di alta montagna in località *Grignôns* (letteralmente 'cespugli di erica' di cui presumibilmente il sito era ricco) alle pendici del Monte *Salincjê*, dove arrivavano dopo più di due ore di cammino. *Zef* fu anche uno dei primi a intuire l'importanza dell'alimentazione delle api nei periodi di magra. Per questo, a fine estate, somministrava alle sue famiglie di api il succo ottenuto dalla spremitura del *pêr Cragnulìn*, il cui mosto era particolarmente ricco di zuccheri.
Trelli (*Treli*, 775 m s.l.m.) è un'altra borgata conosciuta per la numerosità e la validità degli apicoltori che ivi operavano. Qui quasi tutti ricordano ancora la figura di Osvaldo De Toni (*Chin*, classe 1916). Egli deteneva qualche decina di alveari e fu maestro per molti apicoltori, i figli dei quali praticano tuttora quest'attività e conservano gelosamente alcune sue arnie di tipo Dadant da 12 favi, costruite in legno di tiglio con un sistema ad incastri a "coda di rondine" di mirabile perfezione. Altri "treleani" che praticarono questa professione furono Giuseppe Lirussi (classe 1889) e Giulio De Toni (classe 1911).

L'apiario, con arnie di tipo Dadant da 10 favi, di Ilio Ferigo (nipote di *Jacun da Sule*) a Ravinis (foto Giulia Nascimbeni).

**Mieli di un tempo...**

Con i materiali e le tecniche apistiche di un tempo la varietà dei mieli prodotti in Incarojo non era molto ampia, anche se i profumi e i sapori degli stessi erano considerati "speciali" e "inimitabili", ottimi anche per curare vari malanni.
Il miele più comune era quello "millefiori", prodotto dalla primavera a metà estate negli apiari stanziali presso i centri abitati. Esso derivava principalmente dal nettare bottinato sulle decine e decine di piante erbacee in fiore sui prati e sui pascoli lungo la vallata, fino alle aree prative più elevate attorno a Ravinis (la frazione più alta d'Incarojo). Talora nello stesso miele si trovava anche nettare prodotto da piante arboree, quali i tigli (*Tilia* spp.) e il castagno (*Castanea sativa*).
Nella parte mediana della vallata, fra Rivalpo (908 m s.l.m., in comune di Arta Terme) e Trelli, invece, era possibile, gestendo al meglio il posizionamento temporale dei melari, la produzione di un ottimo miele di tiglio, molto conosciuto e apprezzato in valle e altrove.
Nella parte più alta della valle (es. oltre Ravinis), dove le latifoglie cedono il passo alle conifere, il miele maggiormente prodotto

(accanto all'onnipresente millefiori) era quello di "melata di abete rosso". Gisella Ferigo (classe 1925), nipote di *Vigji da mîl* e cugina di Severino, ricorda come tale particolare miele fosse di colore marrone molto scuro e dal sapore di *zucher di vuardi* (cioè di zucchero di orzo caramellato) molto pronunciato. Gisella ricorda, inoltre, come l'attività di bottinatura delle api operaie sugli abeti nel mese di giugno fosse così intensa da eguagliare il rumore prodotto da uno sciame di api in volo.
I già nominati coniugi Del Negro di Misincinis, portando gli alveari a spalla sui pascoli in quota, invece, erano in grado di produrre presumibilmente un miele "millefiori di alta montagna", con presenza di nettare di piante tipiche di tali altitudini; è verosimile, però, che le produzioni di quel miele fossero assai limitate (di "nicchia" si direbbe oggi).

**... mieli di oggi**

Il tempo è passato, alcuni problemi si sono recentemente accentuati (vedi le difficoltà nel controllare efficacemente la varroa), ma nonostante ciò l'apicoltura non è passata di moda in Val d'Incarojo, anzi. Attualmente, in varie borgate, sono all'opera giovani e non più giovani apicoltori che rinnovano la consolidata tradizione apistica della vallata. Da Piedim in su sono attivi una quindicina di apicoltori che gestiscono quasi 300 alveari.
I materiali sono più moderni e razionali (es. arnie Dadant da 10 favi, smielatori centrifughi, maturatori in inox, sceratrici, ecc.) e le tecniche apistiche più evolute (es. nutrizione stimolante, nomadismo). Pertanto, la varietà di mieli, derivanti dalle fioriture di piante erbacee, arbustive e arboreee, nonché dalla melata di alcune piante arboree, è più ampia e i prodotti sono più caratterizzati rispetto al passato.
Procedendo nel corso della stagione, nelle diverse aree, si susseguono le produzioni dei mieli di seguito illustrati, tenendo presente che talora, per andamenti meteorologici avversi (es. ritorni di freddo e piogge forti e prolungate), qualche produzione in certe annate non avviene.
Ai primi di maggio si conclude la raccolta del "miele di tarassaco" o soffione (*Taraxacum officinale*), tipica pianta primaverile dalla fioritura precoce e particolarmente abbondante nei prati pingui di fondovalle. Il miele è dapprima giallo con riflessi ambrati quando ancora liquido, poi giallo-crema quando cristallizzato; non è eccessivamente dolce ed ha un aroma forte e persistente.
Si ottiene poi, di solito entro giugno, il "miele millefiori di media montagna", a partire principalmente dal nettare delle innumerevoli piante erbacee dei prati stabili (un tempo molto più vasti), quali salvia dei prati (*Salvia pratensis*), trifogli (*Trifolium* spp.), nontiscordardimè (*Myosotis* spp.), lupinella comune (*Onobrychis viciifolia*), coronilla (*Coronilla* sp.), ginestrino (*Lotus corniculatus*), centauree (*Centaurea* spp.), varie Umbellifere; concorre alla produzione di miele millefiori anche

Vecchio smielatore, costruito negli anni Venti del secolo scorso da Giacomo Ferigo (*Jaconàt,* classe 1883), utilizzando materiale di recupero proveniente dal fronte (l'ingranaggio della centrifuga ad esempio è stato preso da un carro). L'attrezzo veniva utilizzato dall'apicoltore omonimo Giacomo Ferigo (*Jacun da Sule*) di Ravinis (foto Giulia Nascimbeni).

il nettare di altre piante, come la clematide retta (*Clematis recta*), specie rampicante che cresce al limitare del bosco. L'aspetto del miele è molto variabile, ma generalmente si presenta sempre abbastanza scuro, con toni che vanno dall'arancio intenso con riflessi verdognoli, al marrone; l'aroma è più o meno delicato; il sapore ricorda quello delle mandorle, oppure è forte e persistente, tendendo in alcuni casi a raschiare in gola (questa caratteristica è molto apprezzata e ricercata dagli estimatori locali del miele di montagna). In ogni caso non è mai amaro. Il miele

Vecchio affumicatore, presumibilmente degli anni Trenta del secolo scorso. Accanto, aperto, c'è il volume di *Apicoltura pratica italiana* di Carlo Carlini (prima edizione del 1929), appartenuto a Rino Silverio di Misincinis (foto Giulia Nascimbeni).

tende a cristallizzare in tempi più o meno lunghi.
Successivamente, entro la seconda metà di luglio, a seconda delle aree, si possono ottenere altri quattro tipi di miele: "miele di tiglio", "miele millefiori di alta montagna", "miele di rododendro", "miele di melata di abete rosso".
Come già in passato, soprattutto nella parte mediana della vallata dove nelle aree boschive crescono il tiglio selvatico (*Tilia cordata*) e il tiglio nostrano (*Tilia platyphyllos*), viene prodotto un ottimo "miele di tiglio", spesso molto puro. Questo miele è di colore giallo chiaro con riflessi giallo-verdi quando liquido, da *beige* ad avorio quando cristallizzato; l'aroma è fresco e balsamico, mentre il sapore è lievemente acidulo e amarognolo, con note di erbe officinali. Nelle parti più basse della vallata (a monte dell'abitato di Cedarchis, 410 m s.l.m., in comune di Arta Terme), spesso viene prodotto "miele di tiglio-castagno", per la presenza in tale area anche di castagno (tigli e castagni hanno una fioritura quasi contemporanea).
Se viene praticato il nomadismo, spostando gli alveari in quota (oltre gli 800 m s.l.m.), è possibile sfruttare le fioriture dei pascoli montani e dei margini dei boschi, in particolare quelle di calluna o brugo (*Calluna vulgaris*), rododendro (*Rhododendron* spp.), lampone (*Rubus idaeus*) e garofanino maggiore (*Epilobium angustifolium*). Si ottengono mieli millefiori diversi, ma molto tipici, a seconda della prevalenza del nettare delle piante bottinate. Ad esempio, se prevale la calluna il miele sarà scuro con riflessi rossastri, con aroma molto intenso e sapore leggermente amarognolo; se prevale il lampone, allora il colore sarà ambrato, l'aroma e il sapore saranno tendenzialmente delicati.
Il miele di rododendro, tanto famoso quanto quasi introvabile, viene prodotto in aree assai limitate della valle (oltre i 1000 m s.l.m.), e non tutti gli anni. L'esperienza degli apicoltori paularini insegna che il raccolto può risultare abbondante solo nelle annate in cui nell'inverno precedente si sono avute importanti precipitazioni nevose, forse necessarie per proteggere la pianta dal freddo eccessivo e per garantire nelle stagioni seguenti una buona riserva idrica. La principale pianta che fornisce il nettare è il rododendro ferrugineo o rosa delle Alpi (*Rhododendron ferrugineum*), che cresce in particolare nelle praterie d'altitudine e nelle radure su substrati silicei. Il miele è da incolore a color giallo paglierino quando liquido, da bianco a beige quando cristallizzato; l'aroma è tenue e gradevole, mentre il sapore è delicato e fruttato.
Un'altra produzione particolare di fine primavera-metà estate, nella porzione medio-alta della vallata, è il miele di melata di abete rosso (detto anche peccio e, in friulano, *péç*), a partire dalle emissioni zuccherine di particolari afidi (dei generi *Cinara* e *Physochermes*) infestanti questa conifera (*Picea abies*). Il miele è scuro, o molto scuro, con riflessi rossastri; l'aroma, piuttosto deciso, è balsamico e di caramello, il sapore è resinoso

Alcuni mieli tipici prodotti nella conca di Paularo (da sinistra a destra): miele di melata di abete rosso (il più scuro nel bicchiere più basso), miele di tiglio (il più chiaro nel bicchiere più alto), miele millefiori (di colore rosso nel bicchiere medio) (foto Giulia Nascimbeni).

e di malto. Raramente il colore del miele di melata di abete rosso appare con riflessi verdastri: in questo caso vi è anche la presenza di melata di abete bianco (*Abies alba*, in friulano *dane*).
Infine, saltuariamente (ogni 4-5 anni), dalla terza decade di luglio le api tendono a importare melata di larice (*Larix decidua*) prodotta da afidi del genere *Cinara*. Questa fonte di sostanze zuccherine, però, non può essere sfruttata dall'apicoltore per aumentare la varietà dei prodotti apistici, in quanto il miele cristallizza rapidamente nelle cellette dei favi a causa della presenza di un alto tasso di una sostanza detta melezitosio, apparendo di colore bianco perlaceo (viene chiamato anche "miele cemento"). Come è noto il miele cristallizzato nei favi non può essere estratto con lo smielatore, ma resta eventualmente a disposizione delle api come scorta.
Recentemente alcuni intraprendenti apicoltori della vallata hanno iniziato anche la produzione di polline, propoli e soprattutto pappa reale; altri si stanno specializzando nella produzione di nuclei (ovvero piccole famiglie di api). Non c'è dubbio, *I Paularins no stan mai cu lis mans in man!*

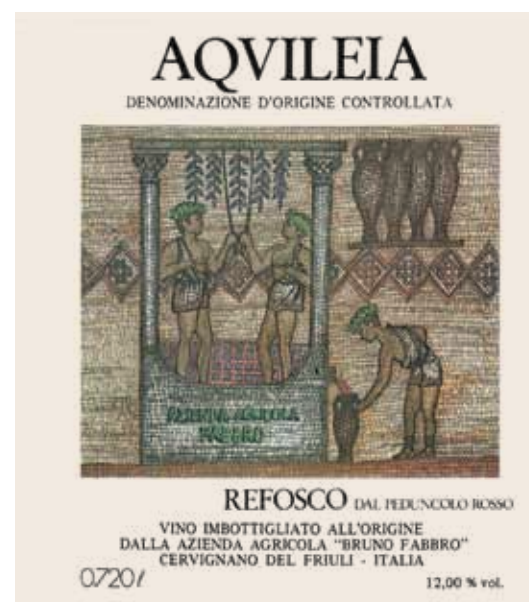
**Ringraziamenti**. Si ringraziano Giulia Nascimbeni e Alberto Loschi per aver fornito le foto utilizzate nel presente contributo; Italia Ferigo, Silvia Ferigo e Gisella Ferigo, nonché Walter De Toni e Ilio Ferigo per parte delle informazioni sugli apicoltori della valle. Studio svolto nell'ambito delle attività del Laboratorio apistico regionale.

Pubblicità nella rivista *Il Vino*, n. 3 del 1979.

# Specialità dei paesi friulani

## ... in uno scritto del 1942

Questa presentazione itinerante dei prodotti più tipici del Friuli prende in considerazione quelle località della regione che più si distinguevano nella nostra gastronomia. Vi sono, nella descrizione, dei limiti posti dalla brevità dell'articolo destinato ad un popolare, seppur di buon livello culturale, almanacco (*Avanti cul brun!* del 1942). L'interesse dello scritto è storico e attuale nel contempo. Questa breve presentazione ci viene da un'epoca in cui il cibo "tipico" non era ancora mitizzato e santificato da tanti guru. È come una boccata di aria fresca e pura nella congerie di proposte enogastronomiche e di presentazioni di prodotti tipici che attualmente ci assillano da decine di riviste, da trasmissioni televisive e da dépliant che si vorrebbero informativi.
Il mangiare era sì diletto delle papille e motivo di convivialità, ma rimaneva ancora, soprattutto, alimentazione e nutrizione. Senza tanti orpelli linguistici, senza *maître à penser* delle pignatte, senza elzeviristi, pennivendoli e ciarlatani delle pentole, senza "comunicatori" del nulla: la cucina era "vissuta" più che "parlata". Gli ingredienti erano genuini perché non poteva essere altrimenti, anzi la "genuinità" era considerata un condimento.
Nessuna nostalgia: non si può avere nostalgia di ciò che non si è conosciuto (sapori e profumi non possono essere registrati); il lettore potrà fare una lista mentale dividendo la sua lavagna neuronica in due parti: da un lato ciò che si trova ancora (i "salvati"), dall'altro ciò che non si trova più (i "sommersi"). E potrà fare qualche considerazione su ciò che si potrebbe ancora recuperare (da farne un IGT, un PAT, un presidio *slow food* o altro che possa contribuire ad ampliare l'attuale striminzita gamma del nostro "tipico").
L'autore dello scritto si firma semplicemente E. Pensiamo di poter dedurre che possa trattarsi di Chino Ermacora (1894 - 1957), una penna che come poche altre fece conoscere il Friuli; fu fondatore e direttore de *La Panarie*, rivista a cui anche la nostra si è ispirata.

"[...], ecco le specialità della cucina friulana: le principali, s'intende, ché ogni paese potrebbe vantare qualche prodotto particolare. Un breve cenno ai vini, maturati nelle singole località, gioverà tuttavia ad illuminare ancora una volta i buongustai in cerca di... emozioni gastronomiche; soprattutto a ribadire la norma infallibile: "cibi e vini dei paesi tuoi", meglio "del paese che ti ospita".
Quanto al Friuli possiamo essere

Aquileia produce rinomati vini bianchi e rossi. Cortesia Franco Dreossi.

contenti, a questo proposito: le sue specialità, anche se non abbondanti come in altre regioni, sono condite di genuinità e vengono offerte con un sentimento di ospitalità cordiale che le rende anche più saporite.

Aquileia – Oltre alle uve, che danno ottimi vini bianchi e rossi celebrati fin dall'antichità, l'agro aquileiese produce delicate frutta, fra cui pesche e cocomeri (*angurie*).

Basiliano – Formaggio pecorino di Villaorba: piccole formaggelle sapide e profumate. Si consumano fresche o invecchiate sott'olio.

Caorle – Pesci di mare e pesci di acqua dolce, pescati nella Livenza.

Cavasso Nuovo – Miele.

Carnia – Vitelli di meravigliosa bontà che vengono esportati in tutta Italia.
Piatto caratteristico: il capriolo e il camoscio con la salsa alla cacciatora (olio, cipolla, molto prezzemolo, latte, farina bianca, limone, zucchero. Si versa sul capriolo, già quasi cotto in precedenza con olio, burro, vino bianco e i soliti ingredienti. Buona norma consiste nell'immergere la carne per un paio di giorni nel vino: piatto saporoso che fa il paio con il gallo cedrone e con i cotorni allo spiedo, nonché con la lepre pure allo spiedo farcita di salvia e di rosmarino).
Fra le minestre, i *cjalsons* (ravioli con ripieno di spinaci, ricotta, uva, pignoli, cioccolato, cannella e zucchero, cotti nell'acqua bollente, conditi con burro ricotto (*ont*), ricotta affumicata grattugiata e zucchero): un piatto che sazia lo stomaco più agguerrito; la *jote*, a base di farina, latte e fagioli, e tanto densa che il cucchiaio vi si regge quasi vanga nella terra smossa; il *zuf*, a base di farina bianca o gialla e zucca, stemperata nel latte freddo, o, viceversa, servita fredda con il latte caldo.
Squisiti i fagioli in tegame conditi con la còtica di maiale (fagiuoli di Pesàriis, di Paularo, di Forni di Sopra). Ancora usate le carni affumicate di vitello e di agnello (*pìndui*), con cui si condisce la minestra; in qualche remoto villaggio s'usa essiccare il radicchio all'ombra e riporlo per il lungo inverno. [Probabilmente l'autore mette i *cjalsons* tra le minestre "asciutte"; NdC]
Buon nome hanno i prosciutti affumicati di Liàriis; le noci che il Carducci saluta nel *Comune rustico*, ed in particolare le noci di Cercivento, esaltate persino in una villotta popolare; le susine di Raveo e di Colza, il sidro di Lauco.
E buon nome hanno i distillati di susine e di prugne di Càbia, il distillato di pere di Treppo Carnico.
Oltre ai funghi, veramente saporosi e profumati, la Carnia produce fragole, lampone, mirtillo (che si serve alla fine del pasto, con lo zucchero, e che ha voce di trasfondere virtù medicamentose).
I *lops* sono fette essiccate di mele che si conservano per l'inverno.
Antica fama, fin dal tempo dei patriarchi che avevano diritto di pesca nel lago omonimo, hanno i pesci di Cavazzo (tinche, trote, squali). Con le anguille del lago s'usa condire il risotto dal quale affiora il profumo amarognolo dell'alloro: un piatto tra i più prelibati.
Squisiti i formaggi e il burro dell'intera Carnia.

Cividale del Friuli – Oltre alla *gubana*, largamente nota, meritano segnalati il pane di Cividale e i vini dei dintorni, nonché le castagne e le frutta in genere. Ottime le trote del Natisone.

Codroipo – Rinomati coteghini e salami confezionati sul posto. Chiaretti e sapidi i vini bianchi e rossi di Camino, Gorìz e Glaunicco, dove si può degustare la frittata col ghiozzo (*gjavedòn*).

Etichetta del famoso sciroppo di lampone Falomo che si produceva a Gemona coi frutti raccolti sui monti circostanti.

Gorizia e Tarcento erano rinomate per i distillati e, in questo caso, sono unite da un'unica ditta. Le vinacce e la frutta prodotta sui colli goriziani e tarcentini sostenevano questa industria. Pubblicità tratta dall'almanacco *Stele di Nadâl* del 1952.

La frutta prodotta nel Goriziano sosteneva anche la produzione artigianale di marmellate e sciroppi. Pubblicità tratta dall'almanacco *Strolic furlan* del 1944.

Cormòns – I vini bianchi di Cormòns, specialmente il *Tocài*, hanno la fama meritata, come - del resto - quelli di tutta la zona circostante. Le ciliege e le susine del Collio hanno conquistato i mercati della media Europa.

Gemona – Gli insaccati conferiscono fama a Gemona, dove però la specialità maggiore è data dallo sciroppo di lampone. A sé, fiero del suo silvestre aroma, sta il *Riesling*, maturato nel vigneto più settentrionale d'Italia, all'ombra della turrita rocca glemonense.

Gorizia – Fra le specialità goriziane occupano il primo posto i fagiani e le pernici, di cui sono ricche le riserve di caccia della provincia Isontina, nonché i caprioli che popolano le Giulie. Un posto a sé vogliono le trote dell'Isonzo e i gamberi della Val di Rose, che le trattorie locali preparano con sapienza tradizionale. Ogni sorta di frutta nel Goriziano deliziano l'occhio e il palato, a seconda delle stagioni. Ben noto i vini bianchi delle colline che chiudono Gorizia, i vini di Vipacco, i distillati di vinacce e di frutta.

Grado – La laguna di Grado offre una grande varietà di pesci, con cui si ammannisce il gustoso *boreto* gradese: una specie di zuppa all'agro che reclama vino e polenta.

Latisana è celebrata in una villotta popolarissima per il suo vino rosso da pasto; produce anche pesche e granoturco.

Maniago – Capretti e "pasqualini" (una specie di ciambelle pasquali); formaggio grasso di Arba e di Vivaro; formaggio salato dell'Arzino.

Marano Lagunare – A specchio della laguna, come denuncia il nome del paese, si pescano pesci squisiti, dal branzino alla volpina, dall'anguilla ai calamari, dalla sogliola alla orada, dal cefalo alla *capa de deo*. Una specialità locale: il risotto coi *caparòzzoli* e il brodetto di pesce.

Il nostro poeta Pietro Zorutti pone *Parussulis di chês di Pordenon* tra *lis siet raritâts dal Friûl*, ma forse è solo una maliziosa metafora. In questo scritto non si menzionano parussole, ma la gastronomia di Pordenone si muove pur sempre su un filo conduttore ornitologico: apre con le quaglie e chiude con le beccacce e i beccaccini "delizia dello spiedo". Fotografia di Bruno Dentesani.

"Non c'è chi non conosca il celebratissimo prosciutto di San Daniele, biancorosato, tenerissimo, dolce. Viene confezionato anche in iscatole e largamente esportato".
Qui sopra due scatole di latta realizzate dalla ditta Passero di Monfalcone per contenere il prosciutto di San Daniele della ditta Zoratti. La superiore, adatta per la macchina da sottovuoto e agraffiatrice della ditta Calini di Legnano (MI), è stata utilizzata a partire dagli anni Cinquanta; l'inferiore, datata 1938, veniva utilizzata per una conservazione di breve periodo. (Cortesia Maria Luisa Zoratti).

Martignacco – Rinomata produzione di biscotti da tè, piccoli, croccanti, leggerissimi.

Palmanova – Il maggior centro di produzione del granoturco in Friuli; ciò spiega le mostre periodiche del granoturco e la "sagra della polenta", che si svolge nell'ampia e regolare piazza della fortezza veneta.

Pordenone – Molte quaglie, all'apertura della caccia, cadono nelle stoppie, nelle vaste praterie e nei "magredi" che limitano a settentrione la città del Noncello; fiste e allodole precipitano sotto i tiri dei cacciatori in buca; senza contare gli uccelli di passo, che scendono dal Cansiglio e che la plurisecolare "Sagra dei osei" di Sacile aduna in tutte le loro varietà e capacità canore, il primo giorno di settembre. Nelle boschette e negli acquitrini di Porcia e di Cordenòns s'annidano gli uccelli palustri, specialmente beccacce e beccaccini, delizia dei cacciatori e dello spiedo.
Meritata rinomanza hanno le trote del Gorgazzo, affluente della Livenza, e il salame alla cacciatora di Dardàgo: le prime, amiche del vino bianco di Càneva; il secondo, del *Marzemino* della medesima zona. Degno suggello, il *Torchiato di Fregona*, un delicato e profumato vino passito. [Fregona si trova in provincia di Treviso, non lungi da Vittorio Veneto; il Torchiato è un vino passito; NdC]

Rocca Bernarda – Vini fini bianchi e rossi, fra cui il famoso *Piccolit*.

Rosazzo – Vini fini bianchi e rossi come sopra.

Sacile – La Livenza dona a Sacile "giardino della Serenissima" trote, anguille e tèmoli.

San Daniele del Friuli – Non c'è chi non conosca il celebratissimo

Una foto molto "posata" della raccolta delle ciliegie nel Tarcentino: le ragazze hanno abiti e calzature che poco si addicono a questo tipo di lavoro e portano ampi fazzoletti ornamentali che sono ritenuti parte del costume tradizionale friulano. Fotografia Cattedra ambulante per l'Agricoltura di Udine, Archivio storico Cjase Cocel, Fagagna.

Vecchia cartolina col *fogolâr* dell'antica trattoria Boschetti di Tricesimo, rinomata anche per la selvaggina; è tratta da una fotografia di Attilio Brisighelli (ed. Greatti, Tricesimo) e sul retro porta questi versi: *Faisi dongje, bielis sioris, / dai lavruts come lis boris; / ûfs e sparcs, polente e ucei, / ce voleiso mai di miei? / e se il stomit prin l'è a puest / si cumbine dut il rest!*
Cortesia Arrigo Morassutto.

prosciutto di San Daniele, biancorosato, tenerissimo, dolce. Viene confezionato anche in iscatole e largamente esportato. Specialità che deliziò sin dal Medioevo le mense regali e dogali.

San Pietro al Natisone – Trote del Natisone. Funghi detti *ciarandana*. Formaggio di Vernasso. Castagne di Cialla e di Valle di Soffumbergo.

San Vito al Tagliamento – Granoturco bianco con cui si impasta una deliziosa polenta.

Savorgnan del Torre – Zona felice per la produzione dei vini a carattere amabile (*Verduzzo*), delle frutta, persino dell'ulivo (il più settentrionale d'Europa).

Staranzano (Monfalcone) vanta la sua "sagra delle razze". Ottime, cucinate al forno; ma la morte migliore delle anitre consiste nel seppellirle in un tegame colmo di rape tagliuzzate.

Tarcento – Ciliege durissime rossoscure di larga esportazione. Si conservano nello spirito e si distillano, ritraendone un liquore squisito, come squisito è il locale distillato di prugne (*slivoviz*), di pere, di pesche, di vinacce. Abbondanti le castagne delle prossime alture. Nei dintorni (Ramandolo, Val Ronchi) matura l'ambrato *Verduzzo Ramandolo*. Trote del Torre; gamberi di Vedronza.

Tarvisio – Tutta la selvaggina della montagna con i prodotti della stessa, dal capriolo alle fragole, dalle pernici ai funghi, in uno scenario di straordinaria bellezza, in cui s'incastonano i laghi di Fusine e di Ràibl, ricchi di trote saporitissime.

Tavagnacco – Centro della produzione degli asparagi a punte verdi. Accoglie periodicamente una mostra di questo ortaggio primaverile.

Tricesimo – Anche i dintorni di Tricesimo sono adattissimi alla coltura degli asparagi, che si servono nelle trattorie del paese con uova sode e olio, con le uova al burro, o aggiunti alla minestra di riso e al risotto. Selvaggina di tutta la regione, preparata allo spiedo, nei focolari conservati con esemplare attaccamento alla tradizione.

Valcellina – Ottime carni di vitello e di capretto. Funghi. Fragole. Formaggio grasso e semigrasso. Burro. Ricotta".

**E.**

Michele ZANETTI

# Valle Vecchia: un caso di rinaturalizzazione

Per quanti non la conoscessero, Valle Vecchia è un'isola.
Un'isola adagiata sulla costa del golfo di Venezia, con un grande canale che la separa dalla terraferma di bonifica, di cui costituisce l'estrema propaggine protesa verso il mare. Una terra di bonifica, quella di Brussa, vastissima, che la cinge d'abbraccio quasi non se ne volesse staccare.
Ebbene questa singolare isola rappresenta nell'immaginario popolare un esempio raro di naturalità. A Valle Vecchia c'è il mare, c'è una spiaggia intonsa (o quasi) e poi le dune e la pineta e campagna, tanta campagna, con medicai, distese di grano e fossi, scoline e canali: insomma c'è tutto ciò che, nell'immaginario popolare, è naturalità.
Invece, quasi paradossalmente, Valle Vecchia costituisce l'ultima superficie di palude salmastra bonificata del Novecento; in altre parole, l'ultima cui è stata tolta, per ragioni che ancora oggi non trovano una giustificazione se non politica, la naturalità vera.

Scorcio aereo del litorale ovest di Valle Vecchia, con depressioni palustri, dune fossili a pineta e dune marine a vegetazione alofila. Fotografia aerea di Stefano Zanini.

**I precedenti**

La bonifica avvenne nel 1964-66, quando l'epoca di quelle grandi trasformazioni era ormai conclusa e fu, appunto, un sacrificio inutile. Nel senso che il prosciugamento non aggiunse opportunità di particolare importanza all'occupazione e allo sviluppo economico dell'area in cui Valle Vecchia si trovava inserita.
La superficie di palude salmastra e barena aperta alle esondazioni di marea divenne pertanto un ambiente agrario piatto e uniforme, a monocoltura, come l'intera bonifica del Veneto Orientale. In questo caso però con alcune differenze sostanziali: che la campagna non era appoderata, che si affacciava al mare e che era separata e difesa, verso mare appunto, da un sistema di dune e da una pineta estesa per oltre centocinquanta ettari.
Così Valle Vecchia rimase per circa trent'anni: il tempo necessario a farne l'ultima spiaggia non urbanizzata dell'arco litoraneo compreso tra la foce del Piave e quella del Tagliamento. Ma anche un tempo sufficiente a suscitare molteplici appetiti di sfruttamento turistico-balneare.
Ci provarono persino i *marines* dell'esercito americano, sul finire degli anni Settanta, a "sbarcare" a Valle Vecchia. Ovviamente per avere una loro spiaggia esclusiva, con tanto di campeggio e servizi annessi. Anche loro però si ritrovarono a fare i conti con un "fuoco di sbarramento" a mezzo stampa, efficace al punto da dissuaderli, o meglio da dissuadere gli amministratori competenti.
Poi le cose cambiarono. Cambiarono i tempi, il che significa che mutarono il modo di pensare, la cultura e la consapevolezza ambientale media dei cittadini e degli amministratori. Ma cambiarono anche la disponibilità di risorse ambientali e le idee sul come gestire il patrimonio residuo.
Ecco allora che, nella prima metà degli anni Novanta, Veneto Agricoltura, che gestiva per conto della

La landa palustre verso Porto Falconera.

Il litorale sabbioso verso Porto Baseleghe.

Regione Veneto, essendone parte integrante, la grande azienda agraria dai bilanci non troppo floridi, ebbe mandato di intervenire per una "rinaturalizzazione" di Valle Vecchia.

**Tra cronaca e storia: l'intervento**

Rinaturalizzare, verbo brutto e quasi sempre improprio, in questo caso c'entrava poco o nulla. Si trattava piuttosto di una riqualificazione paesaggistica, ecologica e naturalistica, con l'obiettivo dichiarato di migliorare in misura sensibile il paesaggio e la biodiversità della superficie bonificata.
Per questa ragione i tecnici di Veneto Agricoltura – tutti forestali o agronomi – progettarono un sistema reticolare di siepi alberate, esteso per decine di chilometri, e poi superfici a bosco termo-igrofilo, bacini di fitobiodepurazione e persino "zone umide" d'acqua dolce o debolmente salmastra. Queste ultime, in particolare, erano formate da bacini di scarsa profondità, dotati di superfici insulari e alimentati con l'acqua dei limitrofi canali e di pozzi artesiani opportunamente realizzati.
La rinaturalizzazione, come si può ben capire, non era affatto tale, perché questo avrebbe significato semplicemente rimuovere gli argini e offrire nuovamente l'intera superficie agraria alla libera espansione di marea, nonché alle esondazioni delle acque che defluivano dall'entroterra bonificato.
Ecco allora che Valle Vecchia, sul finire dello scorso millennio – tre lustri addietro – si presentava al visitatore come una sorta di "campagna ideale", con superfici aperte a monocoltura, alternanza delle stesse colture, ma soprattutto con fossi, siepi, boschetti, superfici palustri a fragmiteto e tifeto e stagni estesi, la cui superficie complessiva superava i 70 ettari.
Il tutto adagiato, appunto, su una fascia di litorale sabbioso rimasta sostanzialmente integra e dotata di una pineta artificiale, mista ma a tratti monospecifica e asfittica, risalente agli anni Sessanta e ormai matura.
È in questa condizione di artificiale e complessa geografia ambientale, dunque, che si compie il miracolo; e l'autore del prodigio, come dall'inizio della storia naturale, è l'acqua. L'acqua dolce, che genera vita e altra ne richiama, potendo così diffonderla efficacemente in tutte le sue forme.

**Le sinergie**

Nella sua prima fase e grazie alle disponibilità economiche, il Progetto ha potuto contare sulle sinergie di associazioni naturalistiche e istituti universitari di ricerca. Il Centro didattico "Il Pendolino", che si occupa di didattica delle

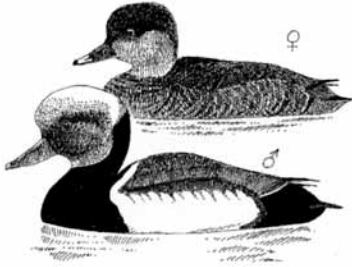
Scienze naturali, e l'Associazione Naturalistica Sandonatese, che si occupa di ricerca sulla biodiversità territoriale e di divulgazione della cultura naturalistica, hanno collaborato attivamente. È stato realizzato il primo centro visite ed è stato avviato il monitoraggio della biodiversità delle zone umide, ancora in evidente fase dinamica.
I risultati ottenuti, nel volgere brevissimo di un quinquennio, erano già tali da spazzare qualsiasi perplessità circa i criteri di progettazione dell'intervento di riqualificazione e da riaffermare con forza una certezza sola: il Sistema Naturale riesce a ricostruire le biocenosi – quelle acquatiche in particolare – con una rapidità sconvolgente; e lo fa con una facilità e una "virulenza" tali da far riflettere e da lasciare esterrefatti. Al punto da poter affermare che in qualsiasi intervento di riqualificazione ambientale, l'alleato più forte su cui il progettista può contare è il Sistema Vivente in tutte le sue espressioni. Se lo stesso progettista è dunque in grado di "fare sinergia" con l'ambiente naturale e i suoi elementi, il risultato sarà certo e pressoché immediato.
È persino facile capire, di fronte a tali esiti, quale sia stato il motivo per cui il contadino medioevale detestava la foresta, la temeva e la demonizzava, fino a considerarla appunto regno dei demoni che insidiavano la sua virtù, le sue sicurezze e la sua stessa vita.
La foresta, in quel caso, esprimeva appunto tutta la diabolica vitalità del selvatico e la sua incredibile capacità di riappropriarsi degli spazi che faticosamente, con il sudore e con il sangue, l'uomo le aveva sottratto per poter coltivare le "sue" piante e sopravvivere.

**I risultati**

"Offri un dito alla Natura e lei si prenderà il braccio intero": questo sembrava dunque dimostrare, al di là di ogni dubbio, la situazione instauratasi a Valle Vecchia verso la fine degli anni Novanta.
A Valle Vecchia le cose sono pertanto andate oltre ogni ragionevole previsione. Quando venne osservata la prima coppia di fistione turco (*Netta rufina*), ad esempio, qualcuno tra i naturalisti pensò che fosse fuggita dalla cattività. Questo accade sempre: siamo così abituati ad una natura addomesticata e artificiale che ci sembra che nulla, o quasi, possa sfuggire al controllo dell'uomo. Per questo forse il direttore del Consorzio di Bonifica di Portogruaro, anch'esso coinvolto nel progetto della realizzazione delle zone umide – e con conoscenze decisamente inferiori a quelle dei forestali – propose in

Ippolito Nievo, nei suoi spostamenti da Venezia al basso Friuli attraversava le zone che poi furono bonificate, in un paesaggio e in un'atmosfera che, come sempre, sa rendere con penna felice. Presentiamo un passo tratto da *Le confessioni d'un Italiano*, romanzo la cui stesura era durata pochi mesi tra la fine del 1857 e il 16 agosto 1858 (lo scrittore aveva 27 anni!), ma venne pubblicato postumo nel 1867 (il Nievo morì, come è noto, nel 1861 nel naufragio del piroscafo Ercole).

"Mano a mano che mi allontanava dalle lagune per entrare in quel laberinto di fiumane, di scoli e di canali che uniscono a Venezia il basso Friuli, mi si abbuiavano nella mente le vicende di quest'ultimo anno, e quelli vissuti prima vi ricomparivano col guizzante barbaglio dei sogni. Mi pareva che la barca nella quale era mi rimenasse verso il passato, e che ogni colpo di remo distruggesse un giorno della mia vita, e per meglio dire, mi riconquistasse uno dei giorni trascorsi. Niente dispone meglio alla meditazione, alla mestizia, alla poesia di un lungo viaggio traverso a paludi nella piena pompa della state. Quegli immensi orizzonti di laghi, di stagni, di pelaghi, di fiumi, inondati variamente dall'iride della luce; quelle verdi selve di canne e di ninfee dove lo splendor dei colori gareggia colla forza dei profumi per ammaliare i sensi, già spossati dall'aria greve e sciroccale; quel cielo torrido e lucente che s'incurva immenso di sopra, quel fremito continuo e monotono di tutte le cose animate e inanimate in quello splendido deserto mutato per magia di natura in un effimero paradiso, tutto ciò mette nell'anima una sete inesauribile di passione, e un sentimento dell'infinito".

(I Meridiani, Arnoldo Mondadori Editore, 1981, pag. 421-422)

Maschio e femmina di *Netta rufina*, fistione turco. Il nome fistione è solo una variante di fischione; in italiano è detto anche germano turco e l'aggettivo, che ne indica la provenienza orientale, si ripete in altre voci popolari per questo uccello: a Padova *ànara turca*, a Modena *testa di turco*, ecc.

quegli anni di "liberare qualche fenicottero con l'ala tarpata". Deve sapere il Lettore che il fistione turco è una specie di anatra rara nella nostra area geografica; il suo areale è vastissimo e si estende a parte dell'Eurasia e dell'Africa e il nome stesso in effetti richiama una diffusione esotica. Al tempo stesso si tratta di una specie esteticamente splendida, con il maschio dotato di piume erettili che formano sul capo una vistosa massa fulva. Averne osservato un individuo in tutta la vita e trovarselo all'improvviso davanti, a portata di binocolo, tranquillo e intento ai propri rituali di corteggiamento, era motivo di gioia esaltante. Quando poi poté essere osservata e documentata l'avvenuta riproduzione e l'insediamento di una mezza dozzina di coppie, la cosa assunse i contorni di un miracolo naturalistico.

In realtà quello era soltanto il primo indizio di un processo di spontaneo reinsediamento, che avrebbe raggiunto il massimo livello a circa tre lustri di distanza dall'inizio dei lavori. La componente più vistosa e più seguita, con monitoraggi permanenti, fu evidentemente quella dell'avifauna. Gli ornitologi abbondano tra le esigue schiere dei naturalisti. In realtà, la comparsa delle singole specie testimoniava condizioni d'habitat riproduttivo e alimentare in rapida evoluzione. Testimoniava un incremento della fitodiversità che riguardava, ad esempio, le idrofite, con la canna di palude (*Phragmites australis*), la lisca marittima (*Bolboschoenus maritimus*) e la brasca delle lagune (*Potamogeton pectinatus*) che colonizzavano rapidamente i nuovi stagni. Testimoniava un sensibile incremento della zoodiversità, relativa soprattutto alla componente degli invertebrati acquatici, dell'entomofauna, dell'ittiofauna e dell'erpetofauna. Tutte componenti inserite nelle molteplici catene alimentari delle specie di uccelli insediate nelle paludi ricostruite.

Contemporaneamente ai primi avvistamenti di fistione turco vennero osservati anche i primi individui di moretta tabaccata (*Aythya*

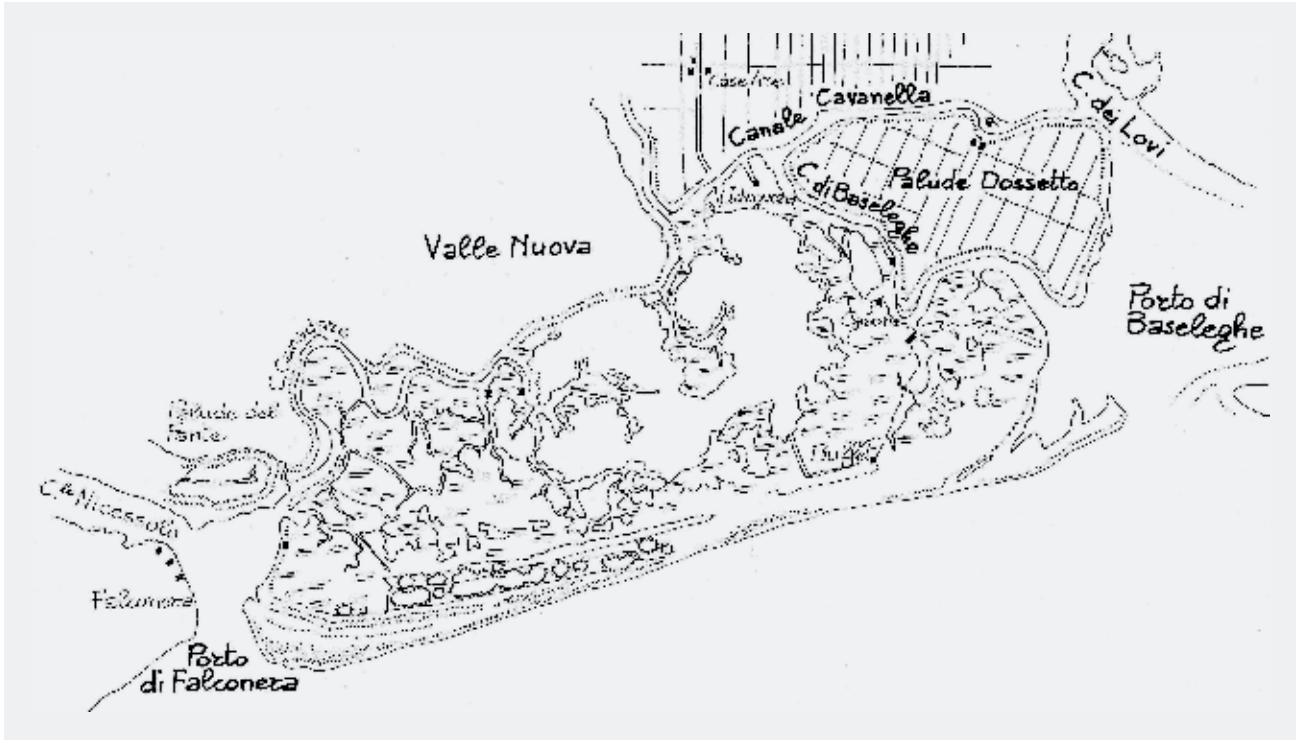
Aspetto invernale della zona umida di Falconera.

La fascia a fragmiteto e stagni all'estremità ovest delal zona umida Canadare.

Esemplare di *Glareola pratincola*, pernice di mare; la prima nidificazione accertata di questa specie nel Veneto è avvenuta in Valle Vecchia. Fotografia di Stefano Zanini.

*nyroca*). Specie elusiva, legata agli ambienti palustri con folta vegetazione e dotata di un mantello bruno scuro con toni rossicci e di occhi rispettivamente bianchi nel maschio e gialli nella femmina. La moretta tabaccata costituiva un secondo "miraggio" per gli osservatori dilettanti di uccelli della provincia di Venezia. A queste si aggiunsero quindi specie come il moriglione (*Aythya ferina*), il mestolone (*Anas clypeata*), l'oca selvatica (*Anser anser*), lo svasso maggiore (*Podiceps cristatus*), il cavaliere d'Italia (*Himantopus himantopus*), l'airone rosso (*Ardea purpurea*), il falco di palude (*Circus aeruginosus*), tutte nidificanti.
L'apice venne raggiunto nel 2002, con la nidificazione della pernice di mare (*Glareola pratincola*): la prima segnalata per il Veneto.
Anche i biotopi forestali e agrari, ovviamente, andavano contestualmente arricchendosi e l'insediamento stabile della volpe (*Vulpes vulpes*) e del tasso (*Meles meles*), ne era la prova concreta. Al punto che, dopo la rimozione di una impattante e numerosa colonia di daino (*Dama dama*), avvenuta nei primi anni Novanta ad opera della Provincia di Venezia, Veneto Agricoltura pensava all'introduzione del capriolo (*Capreolus capreolus*). Il progetto, forse superfluo, nel senso che la specie sarebbe giunta spontaneamente nel volgere del successivo decennio, venne attuato nei primi anni Duemila e sicuramente accelerò il diffuso insediamento dell'ungulato nell'intero territorio portogruarese.
La Natura tuttavia non si ferma e non ammette limiti: nel senso che dopo l'evoluzione dell'ambiente, si manifesta in genere l'involuzione. A questo punto però la gestione, che pure sarebbe indispensabile per la conservazione di un equilibrio dinamico e per conservare situazioni d'ambiente a rischio di scomparsa, viene a mancare per l'esaurimento dei fondi. La situazione, nel 2013 è dunque questa: un grande e importante intervento (importante anche in termini economici, con un investimento di 13-15 milioni di euro) non riesce ad esprimere il massimo delle proprie potenzialità.

**Un capolavoro, o ... un'occasione mancata**

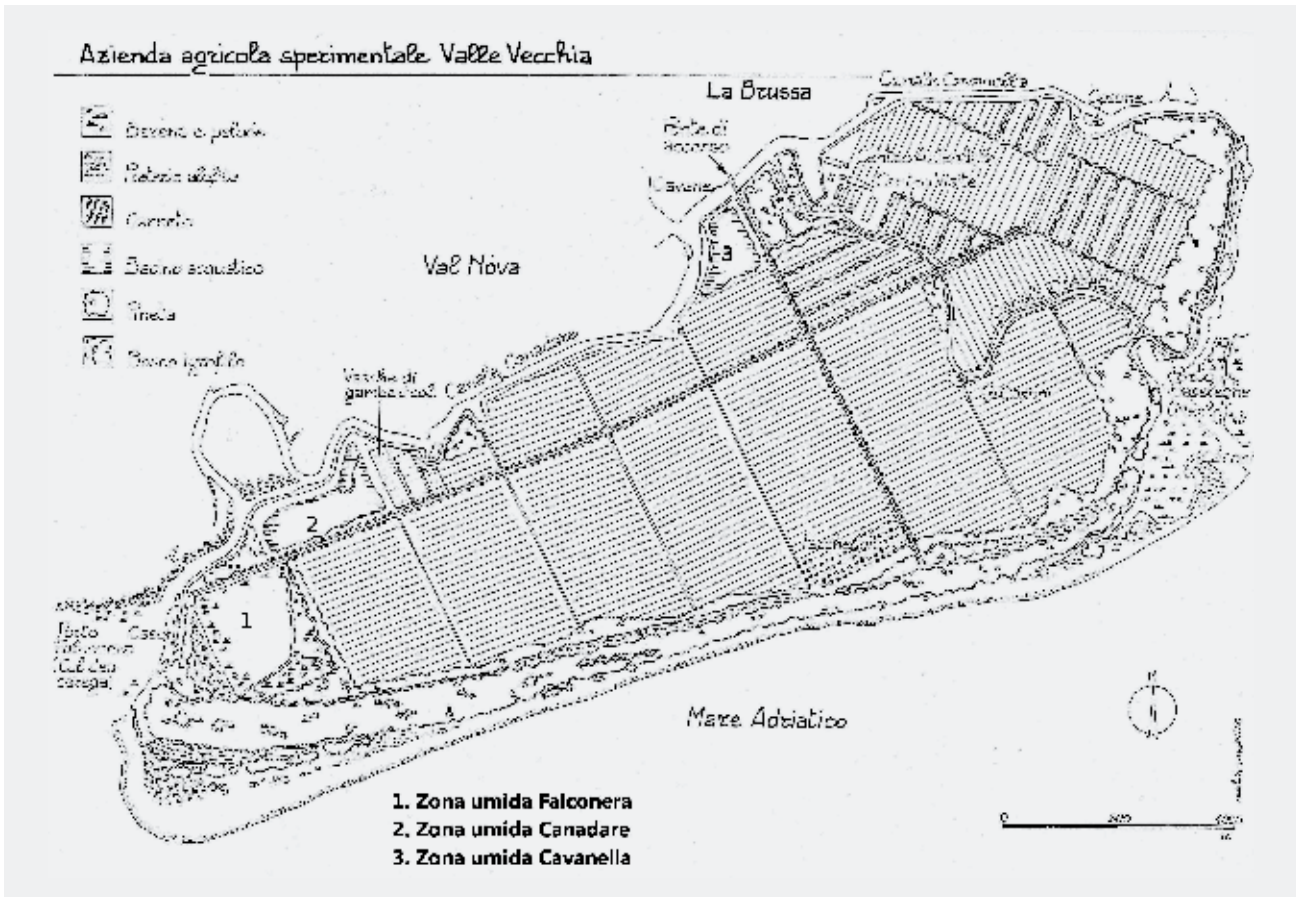
Si ritiene lecito, a questo punto, formulare anche una riflessione di diversa natura e che prescinde dai brillanti risultati ottenuti.
La domanda, che può apparire oziosa, ma che non è tale, è la seguente: si poteva fare di meglio e di più, a Valle Vecchia? In altre parole: quella di Valle Vecchia è stata un'opportunità colta o un'occasione mancata?
Non vorremmo sembrare ingenerosi, ma a nostro avviso è stata una grande, irripetibile (e come tale, storica) occasione mancata.
Ciò che è mancata, nello specifico, è proprio la progettualità naturalistica; intesa come capacità di elaborare una visione d'insieme del contesto ecologico oggetto della stessa progettazione. Non solo, ma anche come capacità di cogliere le potenziali connessioni, interazioni e sinergie ecologiche con altri ambiti del litorale alto adriatico ad analoga vocazione, e di proiettare queste stesse nel futuro.
Ci si rende conto, purtroppo, di parlare di fantascienza: la progettualità naturalistica, ecologica ed ambientale sono capacità professionali rare nell'Italia del terzo millennio. Soprattutto, esse non s'inventano con una laurea in Scienze forestali o in Ingegneria idraulica.

Valle Vecchia nella prima metà del Novecento.

Azienda agricola sperimentale Valle Vecchia

La Brussa

Val Nova

Mare Adriatico

1. Zona umida Falconera
2. Zona umida Canadare
3. Zona umida Cavanella

Valle Vecchia dopo l'intervento di riqualificazione paesaggistica e ambientale.

Scorcio invernale della zona umida Canadare.

*Ardeola ralloides*, sgarza ciuffetto, nello stagno dolce della zona umida Canadare.

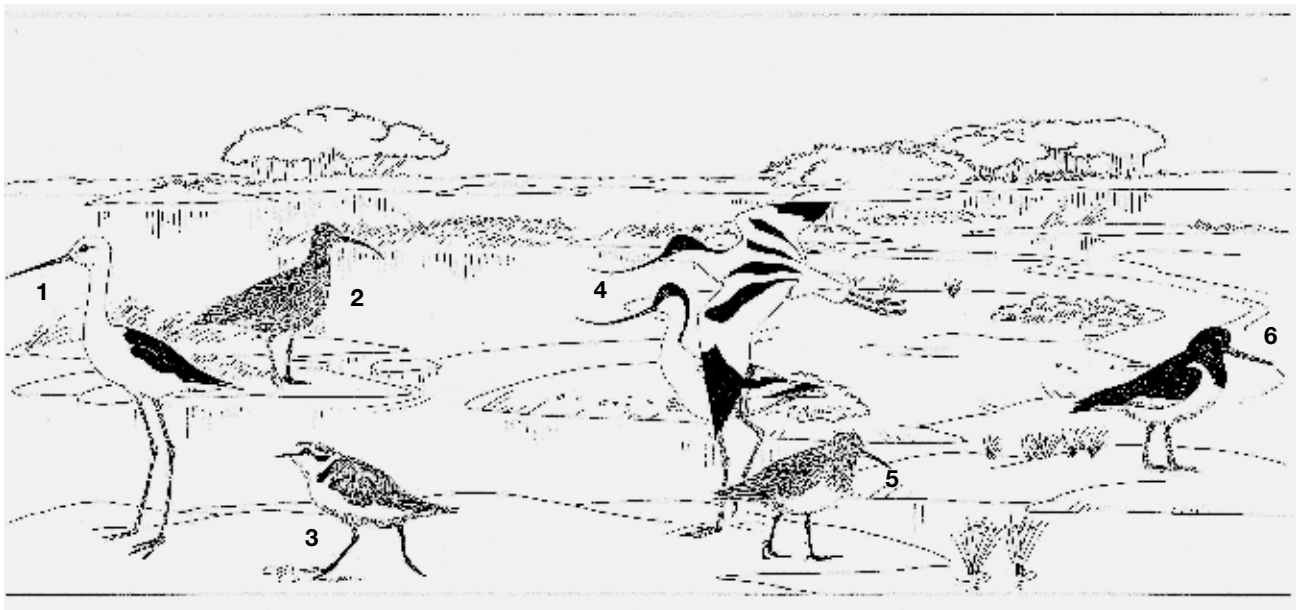
Cigno reale (*Cygnus olor*) in fase di ammaraggio a Porto Baseleghe.

In questo caso, però, esisteva un prezioso e imprescindibile precedente, ovvero l'Isola della Cona in comune di Staranzano (GO). In altre parole, bastava copiare. Bastava cioè esprimere la capacità dell'uomo di trarre vantaggio dall'esperienza di chi aveva praticato una precedente ed analoga esperienza.

Certo, qui la scala era diversa, ma si provi ad immaginare come sarebbero state le due zone umide di Canadare e Falconera unite in un solo contesto. Ne sarebbe derivata una sola, grande zona umida di sessanta ettari, con una fascia complementare di praterie e boschi tali da garantirle un livello di disturbo antropico notevolmente inferiore e una conseguente ricettività faunistica assai maggiore. Forse si tratta di utopia, ma si provi a pensare alla sequenza di zone umide che ne sarebbe derivata lungo una delle più importanti rotte di migrazione d'Italia.

**Un futuro incerto**

Nei primi anni Duemila il progetto di riqualificazione ambientale stava esaurendo la propria disponibilità economica e proprio in quella fase, per Valle Vecchia si (ri)cominciò a parlare di riallagamento con acqua

Avifauna degli stagni e dei canneti di Valle Vecchia. Dall'alto in basso, da sinistra a destra: 1. Moriglione, maschio (*Aythya ferina*); 2. Germano reale, femmina (*Anas plathyrinchos*); 3. Pavoncella (*Vanellus vanellus*); 4. Garzetta (*Egretta garzetta*); 5. Airone cenerino (*Ardea cinerea*); 6. Cigno reale (*Cygnus olor*); 7. Tuffetto (*Tachybaptus ruficollis*); 8. Tarabusino (*Ixobrychus minutus*).

Avifauna degli acquitrini e delle secche di Valle Vecchia. Dall'alto in basso, da sinistra a destra: 1. Cavaliere d'Italia (*Himantopus himantopus*); 2. Chiurlo piccolo (*Numenius phaeopus*); 3. Fratino (*Charadrius alexandrinus*); 4. Avocetta (*Recurvirostra avosetta*); 5. Piovanello pancianera (*Calidris alpina*); 6. Beccaccia di mare (*Haematopus ostralegus*).

Questo particolare della carta *Idrovia Stella - Laguna di Marano* (G. Belletti editore) risale solo al 1986, ma è già storica in quanto pubblicata prima dell'intervento di riqualificazione.

salata. Come a dire che parte di ciò che era stato fatto sarebbe stato distrutto dagli stessi enti che l'avevano realizzato e pure con fondi europei. Il tutto in nome di altri trenta milioni di euro da spendere e di due milioni e mezzo di metri cubi di terra da movimentare.

Tramontato questo progetto per indisponibilità economica, ma non senza difficoltà, negli ultimi anni si è invece fatta strada una seconda, impattante ipotesi.

Si tratta dello sfruttamento balneare dell'isola di Valle Vecchia, mediante una strategia definita dai proponenti "ecocompatibile". Quella cioè di realizzare un mega campeggio con capienza pari a circa settemila presenze, collocandolo però immediatamente a monte del ponte di accesso. Ebbene questo pericolo non è ancora stato scongiurato e pende, come una spada di Damocle, sul futuro incerto di questi bellissimi luoghi. Ora più che mai, dunque, il loro futuro appare legato a quel progetto di Parco naturale delle Lagune di Caorle e Bibione che attende da appena trent'anni di essere adottato dalla politica locale e regionale.

## Bibliografia

Ellero Gianfranco, *La Regione Veneto ha ricostruito un lembo della Patria del Friuli*, Tiere furlane, n. 19, 2013.

Marcolin Corinna, Zanetti Michele, 2001, *La Palude*, Museo della Bonifica, San Donà di Piave, VE.

Zanetti Michele (a cura di), 1984, *Per un sistema di aree protette nel Veneto Orientale*, atti del convegno tenutosi a Jesolo nel novembre 1983, Nuova Dimensione, Portogruaro.

Zanetti Michele, 1985, *Boschi e alberi della Pianura Veneta Orientale*, Nuova Dimensione, Portogruaro (VE).

Zanetti Michele, 1988, *Flora notevole della Pianura Veneta Orientale*, Nuova Dimensione, Portogruaro, VE.

Zanetti Michele, *Valle Vecchia a Caorle*, in *Provincia di Venezia*, luglio-agosto 1989.

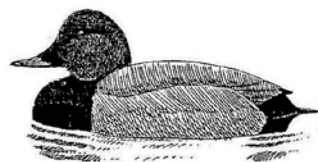
Zanetti Michele, 1990, *Emergenza ambiente, gli anni '80 nel Veneto Orientale*, Nuova Dimensione, Portogruaro, VE.

Zanetti Michele, *Osservazioni sul popolamento florofaunistico della zona riallagata di Valle Vecchia (Caorle, VE)*, in *Flora e Fauna della Pianura Veneta Orientale, osservazioni di campagna 1999*, aprile 2000, Associazione Naturalistica Sandonatese, San Donà di Piave, VE.

Zanetti Michele (a cura di), 2004, *Le lagune del Veneto Orientale*, Ediciclo Editore, Portogruaro, VE.

Zanetti Michele (a cura di), 2004, *Valle Vecchia. La natura ritrovata*. Veneto Agricoltura, Legnaro (PD).

Zanetti Michele, *Gli animali stanno vincendo. Diario documentato di un osservatore 1959 - 2009*, Associazione Naturalistica Sandonatese, 2010.

Zanetti Michele (a cura di), 1998-2012, *Flora e Fauna della Pianura Veneta Orientale. Osservazioni di campagna*, Associazione Naturalistica Sandonatese, Noventa di Piave (VE).

Sandro MENEGON

# Degli equini in Friuli, con particolare riguardo ai *mus*

Con il termine equini, dal punto di vista zootecnico, vengono raggruppati gli asini (*Equus asinus*), i cavalli (*Equus caballus*) e gli ibridi, cioè i muli, ottenuti dall'accoppiamento dell'asino stallone con la cavalla. Di limitatissima diffusione sono i bardotti, ottenuti dall'ibridazione inversa, fra il cavallo stallone e l'asina.

Anche a livello popolare vengono accomunati grazie alla loro capacità di scalciare e ciò è sintetizzato nel detto, che è un monito "Asino, cavallo e mulo sempre tre passi distanti dal culo".

Al di là di questo comportamento, le caratteristiche somatiche e attitudinali sono diverse, ma, soprattutto, è molto diversa è la considerazione che gli uomini nutrono nei loro confronti.

**I *mus*, *sotans* tra gli equini**

Gli asini sono animali sobri, rustici, docili e, come tali, sono allevati in molte aree del globo dove sono sfruttati in svariate attività.

Nonostante ciò sono sempre considerato gli "ultimi" fra i quadrupedi.

Ad innalzare la specie nella scala gerarchica non giova che le asine abbiano fornito il latte a Cleopatra e a Poppea per i loro bagni di bellezza e che gli asini siano entrati da protagonisti in favole, poesie, racconti e novelle, alcune delle quali anche licenziose.

Né è giovato che l'asina di Balaam abbia ubbidito all'angelo del Signore e non al suo legittimo proprietario, che Sansone abbia combattuto armato di una mascella d'asino, che assieme al pio bove l'asino abbia riscaldato il Bambin Gesù e che sia stato la cavalcatura del Redentore entrato in Gerusalemme tra la folla osannante.

***A straludin i mus***

Le caratteristiche somatiche che contraddistinguono l'asino si possono grossomodo riassumere in: statura medio-piccola, testa pesante, ganasce sviluppate, orecchie lunghe, collo sottile, garrese piccolo, groppa spiovente, ventre grande, arti sottili, criniera e fiocco della coda rudimentali (Borgioli 1969).

L'asino viene però sempre confrontato con il cavallo, confronto che porta a denigrare le caratteristiche del primo e ad esaltare quelle del secondo.

Gli asini andrebbero invece valutati per quello che sono, confrontarli con i cavalli non è assolutamente corretto.

Asino è diventato epiteto denigratorio in campo umano e lo stesso vale per il sinonimo somaro. I sinonimi, almeno in friulano, permettono però una certa difesa all'offeso: *Se a ti disin mus rispuindigji cògar* raccomandava mia bisnonna Nena giocando sulle due denominazioni della bestia in Friuli (*mus* e *cògar*). Si potrebbe tradurre con: "Se qualcuno ti tratta da asino ribatti che è un somaro".

Al nitrito cavallino si attribuisce una certa melodia, invece il raglio degli asini, malinconico ed appassionato, viene considerato un suono sgradevole, ad indicare anche un verso o un canto disarmonico, tant'è che *Ronade di mùs no rive in cîl*.

Anche nel modo di dire *I crodevi di jessi a cjavàl e no sei nancje a mus,* cavallo e asino rappresentano situazioni contrapposte, infatti *a cjavàl* sta ad indicare di aver superato le difficoltà maggiori

Partenza per la gita "fuori porta" con sistema di trasporto a impatto ambientale positivo. L'energia motrice è di origine solare poiché viene dalla cellulosa contenuta nel fieno e non vi è concorrenza con gli umani in quanto questi non la digeriscono. La produzione di $CO_2$ è minima ed è la stessa che era incamerata nella cellulosa dell'erba (respirazione e fotosintesi; ciclo del carbonio); questo motore, inoltre, produce fertilizzante chiudendo, così, anche il ciclo dell'azoto. Foto Archivio Egidio Tessaro.

per raggiungere uno scopo, mentre *jessi a mus* qui significa essere all'inizio dell'impresa.
Inoltre la scarsa considerazione per la popolazione asinina si può ancora dedurre dal detto *Come ch'al ronàs un mus,* ad indicare il poco o nullo interesse provocato da una proposta, idea, pensiero, rimprovero, ecc. e il fatto che sia stato quasi impossibile trovare *pêl di mus che nol à mai cjapât pachis* la dice lunga sul trattamento ad essa riservato.
Il solo fatto invece che i servigi dell'asino siano stati veramente importanti per le classi meno abbienti, avrebbe dovuto essere, da parte di tutti, un motivo di grande merito e non di scarsa o quasi nulla considerazione nei suoi riguardi. Servigi spesso richiesti al limite del possibile: il modo di dire *Cjamât come un mus* può esserne la conferma.
Poche cose li fanno uscire dal generale vituperio:
- le competizioni equestri con gli asini. Ad esempio alle corse in Udine in onore di San Giorgio a metà del Trecento "Erano, come si sa, le corse di due specie, equestri e pedestri [...]. C'erano pure le corse degli asini" (Selan 1902) e non possiamo non citare la conosciutissima e tuttora in auge *Corse dai mus* di Fagagna (*la san Siro dal Friûl*!);
- i modi di dire *Co starnudin i mus al ven bon timp* e *A starnudin i mus a torne la plòe,* per quanto contradditori, come si verifica per molti altri proverbi, possono avere entrambi una valenza positiva e ritenuti di buon auspicio in relazione all'andamento climatico.
Solo sporadicamente emerge qualche vero elogio: "Nobile asino! E non vuoi cinghie, non ottoni, non testiere, per tutto ornamento ti basta una cordella come alle lunghe somare evangeliche negli affreschi di Giotto" (Pancrazi 1966).

Il *mus*: un utile, se non indispensabile, ausiliario in tanti lavori: qui trasporta la foglia di moraro per i bachi da seta. Foto Archivio Egidio Tessaro.

**Un quadretto nieviano**

L'impagabile penna di Ippolito Nievo ci fornisce questo succoso quadretto prendendo a pretesto una delle uscite di Carlino, allora ragazzetto, dal castello di Fratta, nella nostra Bassa ricca di acque: "Sullo sterrato dinanzi ai mulini era un continuo avvicendarsi di sacchi, e di figure infarinate. Vi capitavano le comari di molti paesetti delle vicinanze; e chiacchieravano colle

## Il *mus* in botanica

*Pêl di mus* è detta in friulano la *Festuca ovina* L., una graminacea che Giulio Andrea Pirona così lapidariamente descrisse nel *Vocabolario botanico friulano* (1862): "Ha le foglie setaceo-lineari, che secche somigliano a grossi peli" e che le nostre donne maledivano quando il loro pur affilato *falcet* la incontrava. L'accostamento al nome dell'asino di quest'erba è quanto mai felice in quanto le festuche in genere sono delle essenze rustiche, che si adattano a diverse situazioni pedoclimatiche e che in stato vegetativo avanzato sono resistenti alla falce. Ci pare azzeccato anche il nome *pêl di mus* che in Carnia, in alcuni villaggi del Canale di San Pietro, viene dato al *Chenopodium bonus-henricus* L. Questa pianta possiede, infatti molte similitudini con il "proprietario del pelo": ha un aspetto dimesso, è di un verde cupo uniforme, non ha tratti sgargianti quali fiori ad azione vessillifera, è adattabile ed ampiamente diffusa. In montagna si compiace nei terreni ricchi di sostanza organica come le vecchie concimaie accanto agli stavoli. Se opportunamente ammannito in cucina può sostituire egregiamente, se non addirittura superare, gli spinaci.
Quanto a *salate di mus* è un nome che viene dato, con sprezzo e con ironia, a piante del genere *Eryngium* che hanno le foglie a dir poco spinose. Ecco, quella roba lì era tutt'al più per gli asini, i paria degli animali allevati. La *code mussine*, infine, è un bel modo per chiamare l'equiseto.

## *Il mus*

*Jo crôt che sedin ben pocjis personis,*
*che propri, mai no vein vidût il mus.*
*E dai mus a si contin des robonis*
*che fasin ridi feminis e fruts:*
*par chest il mus, ch'al sedi, a mi pâr,*
*une bestie 'ne vore popolâr.*

*Il mus l'à dôs orelis, che consolin,*
*une crôs piturade su la schene,*
*I mus cuant che son stracs a si tombòlin*
*e disin che la tombule sei vene;*
*par cognossiju nel sés, in gjenerâl,*
*no coventin ocjâi, né canocjâl.*

*Il mus co si lu pee ta la carete,*
*l'è bon ancje di fâ l'estraneôs;*
*co l'è pe strade, se il paron ai pete,*
*al ferme la cariere, e, dut rabiôs,*
*par mostrâ che, se i pâr, fâs ce che l'ûl,*
*al paron che lu bat ai alze il cûl.*

*Se par câs, co 'l viaze pa la strade,*
*s'incuintre cuntun altri so compagn,*
*lu salude fasint une cuarnade*
*e al cîr di dislassâsi da l'argagn;*
*e se 'l cjate sporcjât di ca o di là*
*si ferme seneôs a tabacâ.*

*Co 'l cjante, l'à 'ne vôs plui tost potent*
*e, se co 'l cjante, si è masse vizin,*
*lis sôs notis a dan tal sintiment.*
*Cuant che lis tire su a son di prin,*
*cuant che lis mole son di cuintribas,*
*cjantant al smene il cjâf e al scurte il pas.*

*Il mus al à scjaldât nestri Signôr*
*e dopo lu à puartât fin in Egjit.*
*La siore di Neron, imperatôr,*
*cussì, po, almancul, a si cjate scrit,*
*par vê la borie di una frescje scusse*
*si bagnave ogni dì tal lat di musse.*

*'Ne volte al leve a tor simpri discolz,*
*ma vuê ancje lui al à i siei cuatri fiers.*
*L'è dificil che i mus diventin sbolz;*
*se son plaiâts, si scugn' lassâju fers;*
*vivin a grame, cjanussis e stran;*
*no màngjin blave par che no ur dan.*

Pieri Masut

*San Lurinç di Sedean, 23 di Avrîl dal 1944.*

donne dei mulini mentre si macinava loro il grano. In quel frattempo gli asinelli liberati dalla soma gustavano ghiottamente la semola che loro si imbandisce per regalo nelle gite al mulino; finito che avevano si mettevano a ragghiare d'allegria, distendendo le orecchie e le gambe; il cane del mugnaio abbaiava e correva loro intorno facendo mille finte di assalto e di schermo. Ve lo dico io che la era una scena animatissima, e non ci voleva nulla di meglio per me che della vita altro non conosceva se non quello che mi eran venuti raccontando Martino, mastro Germano e Marchetto" (*Le confessioni d'un italiano*, I Meridiani Mondadori, a cura di Marcella Gorra, 1981, pag. 117).

**L'asino nella superstizione**
Valentino Ostermann, in *La vita in Friuli* (1894) dedica un po' di spazio anche ai *mus*: "I demoni possono trasformarsi in asini per portar via i dannati, perché l'asino ha servito da cavalcatura alla Madonna e a Gesù Cristo nella fuga in Egitto e porta da allora in poi, in segno di questa sua benemerenza, una croce sulla schiena. Le streghe e i maghi possono però cambiar le persone in asini.
Nel 1601 Ottavia moglie a Gio. Battista Braida di Udine fu processata dal Santo Officio perché era ricorsa al mago Domenico del Pit per un suo asino ammalato".

**Statistiche asinine**
La Statistica pastorale del 1868 (Pirona 1869) per la Provincia di Udine raggruppa asini stalloni, asini castrati e interi, asine e puledri

La bardatura non è quella d'un focoso destriero, ma è quanto basta ad aiutare la famigliola a sbarcare il lunario nelle umili incombenze quotidiane; e, poi, dalle espressioni pare di capire che il *mussut* sia considerato un "pari grado" e visto con indubbia simpatia. Fotografia Archivio Egidio Tessaro.

per un totale di 5.691 capi.
La riduzione di 2.025, capi rispetto a dieci anni prima, è dovuta, secondo il Pirona, al passaggio, da parte di diversi agricoltori, dalla pariglia asinina al singolo cavallo.
In un successivo censimento effettuato nel 1876, entrano nel novero solo i cavalli e i muli, a conferma ancora una volta della poca considerazione verso questa specie.
Nel 1908, in un ulteriore censimento, gli asini ammontano a 9.034 capi.
Pochi gli asini, come pure i cavalli e i muli, nella zona alpina e prealpina dove, ad onor del vero, i trasporti in agricoltura e non solo sono legati al binomio donna-gerla. Permangono numerosi nella parte rimanente della provincia, specialmente nelle zone aride dell'alta pianura, dove sono più che sufficienti per trasportare gli scarsi prodotti dei prevalenti prati stabili.
Il loro notevole incremento è da attribuire forse a metodiche di censimento più razionali e all'aumentata produttività dei bovini, con conseguente maggior utile di stalla, grazie alla diffusione delle latterie e al commercio dei vitelli, che ha spinto molti piccoli allevatori a utilizzare l'asino, anziché i bovini, per molte operazioni di campagna.
Nel territori austriaci, che verranno ammessi al regno d'Italia dopo la Grande Guerra, la diffusione dell'asino è piuttosto ridotta.
Nella Valcanale si contano 31 individui, tra asini e muli, nel 1894; nel territorio di Gorizia sono 342 nel 1902 e nel territorio di Trieste vengono censiti 55 capi nei distretti urbani e 43 capi in quelli rurali nel 1898 (Menegon 2010).

**Piccoli e maltrattati**

Che la razione degli asini sia stata al limite della sopravvivenza, che i ricoveri siano stati spesso di fortuna o l'angolo peggiore della stalla e le cure di governo solo quelle strettamente necessarie si può dedurre dal commento del Pirona alla Statistica pastorale del 1868, che li descriveva "piccoli e in genere male nutriti e peggio trattati". Il concetto è ribadito dallo Zambelli (1888) che, all'Undicesimo Congresso di Allevatori di bestiame tenutosi a Cividale nel 1888, ricorda la grande diffusione degli asini e l'altrettanto grande trascuratezza dell'allevamento e propone "il buon governo, la buona alimentazione".
Nel commento ai dati statistici non si parla né di razza né di popolazione né di stazioni di monta; molto probabilmente per la riproduzione vengono utilizzati tutti i maschi interi e tutte le asine.
La scarsa considerazione per la specie asinina è comune, sia da parte degli allevatori, che da quella dei tecnici. Infatti la Commissione per il miglioramento bovino (istituita nel 1877 e trasformata nel 1913 in Commissione zootecnica), le Cattedre Ambulanti e l'Associazione agraria friulana, pur dando ampio spazio al miglioramento bovino, si interessano anche ad altre specie allevate, escludendo però gli asini. Solo lo Zambelli, nel 1888, come accennato prima, propone per un migliore sistema di allevamento anche "la scelta dei riproduttori", auspicando l'introduzione di stalloni di razza Romagnola o di razze meridionali, prediligendo quella di Pantelleria.
Anche in territorio austriaco l'imperial regia Società agraria di Gorizia

e la Società agraria di Trieste, che hanno esplicato la loro attività in diversi settori agronomici e zootecnici, trascurano gli asini (Menegon 2010).

**Un barlume di miglioramento**

Agli inizi del Novecento si inizia ad intravvedere la possibilità di un miglioramento genetico asinino vista la presenza:

- a Cividale di una "stazione di monta equina ed asinina" (Sirch 1914);
- a San Michele al Tagliamento, in una stazione privata, di "un asino buono per il miglioramento della specie asinina" (Zuzzi 1914). San Michele è in provincia di Venezia ma, come il tutto il Distretto di Portogruaro, è "legato da vincoli d'interessi e d'amicizia" (Mantica 1874) alla Provincia di Udine;
- a Scodovacca di Cervignano, in territorio austriaco, di una stazione con "Stalloni asinini dello stato in regia privata" (Anonimo 1909).

*Gei* e basto: probabilmente il peso della soma è uguale. In Carnia con *gei* si intende la gerla, altrove detta *cos*. Fotografia di Umberto Antonelli (1882 - 1949) tratta da *La Carnia di Antonelli - Ideologia e Realtà,* Centro Editoriale Friulano, 1981.

**Guerra e dopoguerra**

Secondo Marchi e Mascheroni (1925) tutte le specie allevate sono state interessate da requisizione e razzie da parte dell'Esercito italiano prima, e austro-ungarico poi, durante la prima guerra mondiale. Indubbiamente la specie asinina sarà stata quella che avrà suscitato meno interesse.
Non si sono trovati dati ufficiali e forse i danni di guerra in conto asini potrebbero essere stati saldati con cavalli prede belliche di piccole dimensioni "L'Austria ci lasciò [...] le cavalline croate dalmate, ungheresi e gli Huzuli; i resistentissimi Huzuli dei Carpazi d'origine asiatica" (Anonimo 1925).

Buja, 1930. Scenetta paesana: il fruttivendolo, col carro trainato dal *mus*, è una piccola attrazione per i bambini e per chi attraversa la piazzetta di Ursinins Piçul. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

Gli stalloni asini, generalmente di razza Martina Franca, Poitou e derivati, introdotti nel periodo post-bellico nelle stazioni erariali e private per incentivare la produzione mulina, coprono senza dubbio anche molte asine, garantendo una più omogenea popolazione

asinina. Forse talmente uniforme, rispetto al passato, da individuare e utilizzare alcuni stalloni considerandoli di “razza indigena o nostrana” (Menegon 2010).
In base al Censimento del 1930 gli asini ammontano, sempre per la sola Provincia di Udine, a 6.668 capi: una più che discreta contrazione numerica, ad eccezione che nelle zone con ancora grandi superfici prative, aride o umide.
L’allargamento dei confini non incrementa di molto il numero degli asini, considerata, come già accennato, la loro limitatissima consistenza nei territori di Gorizia e Trieste.
L’opinione sulla grande sobrietà dell’asino è ancora molto radicata e, di conseguenza, è molto scarsa la sua razione alimentare: *Vìvin di grame, cjanussis e stran. No mangjin blàve par[cè che] no ur [‘in] dan*” (Masut 1944), ma indubbiamente i graduali progressi in campo agronomico e zootecnico, che hanno portato ad un più razionale allevamento nelle altre specie, contribuisce a un miglioramento seppur minimo nella loro dieta.
Dopo il secondo conflitto mondiale, la meccanizzazione, partita in sordina ma poi diffusasi in forma esponenziale, segna inesorabilmente il declino degli equini in generale.
Forse per quanto riguarda gli asini un calo un po’ più lento rispetto ai cavalli e ai muli poiché legati alla piccola o piccolissima azienda, gestita spesso da persone anziane alle volte in precarie condizioni fisiche ed economiche.

**Il ceto medio equino: i muli**
“Carico come un mulo”, “Testardo come un mulo” sono espressioni che rendono bene tanto le incombenze quanto il carattere di questo quadrupede. Le sue dimensioni corporee, quasi uguali a quella della madre, forse mitigano i giudizi nei confronti delle estremità, testa e coda, di sembianze più asinine. Achille *il Cadorin*, che si fermava a mangiare “Alla Rosa” di Enemonzo, locale gestito dalla nonna di chi scrive, così sintetizzava le caratteristiche positive del mulo: *El tira come un bò e el core come un caval*.

**Pochi muli in Friuli**
La riproduzione mulina in Friuli nell’Ottocento è pressoché nulla: nel 1868 sono presenti in Provincia di Udine solo 553 capi (Pirona 1869).
Già il Valussi (1886) è un sostenitore del mulo, ritenendo abbia la statura del cavallo e la resistenza dell’asino; nello stesso periodo lo Zambelli (1888) trova incomprensibile il suo scarso sfruttamento nell’estesa superficie montana della regione e l’altrettanto scarso allevamento in pianura dove non mancano le cavalle.
Agli inizi del Novecento il Perusini (1901) lamenta ancora il poco interesse per la produzione di muli, e solo nel 1914 si conferma la presenza a Cividale di “un asino-stallone di bella taglia [...] per la produzione del mulo” e a San Michele al Tagliamento di “uno alto, grosso e vigoroso per la produzione dei muli” (Sirch 1914, Zuzzi 1914).
Nel primo dopoguerra la consistenza numerica aumenta. La distribuzione di muli in conto danni di guerra negli anni Venti, la presenza di stalloni asini destinati alla produzione del mulo nelle stazioni di monta pubblica, la possibilità di acquisti da parte dell’esercito e l’utilizzo dell’ibrido da parte di molte grosse aziende accresce considerevolmente la loro presenza sul territorio regionale.
Per molti agricoltori il mulo rappresenta una fase intermedia, un passaggio graduale asino-mulo-cavallo.

**Mulo *status symbol***
Nell’alto Medioevo il mulo viene usato anche come cavalcatura “preferita di signore e pulzelle d’alto

L’inscindibile binomio mulo-alpino in una pittura murale a Piano d’Arta.

lignaggio, nonché dei prelati di rango" (Del Zan 2010).

**Mulo soldato**

Il suo consistente utilizzo nelle Forze Armate è da attribuirsi soprattutto alla costituzione delle truppe alpine verso la fine dell'Ottocento.
La sua proverbiale testardaggine è compensata senz'altro dalla capacità di muoversi agevolmente in zone impervie anche con grossi e pesanti carichi (basti pensare ai muli portacarico centrale, usati prevalentemente dall'artiglieria da montagna).
Aneddoti di naia riguardanti questi quadrupedi penso potrebbero formare un consistente tomo.

**Mulo agricolo**

"Lavoratore instancabile, questo ibrido possiede la rara prerogativa di resistere alle privazioni e di compiere, anche in condizioni avverse, un ottimo servizio. In confronto del cavallo, esso ha una maggiore resistenza al lavoro ed alle privazioni; ha minori esigenze alimentari, di ricovero e di governo" (Borgioli 1969).
Come sopra accennato nel periodo tra i due conflitti mondiali, superato, da parte di molti agricoltori locali il pregiudizio che considerava i muli indocili e malvagi, tanto da essere pericolosi, sono in seguito appunto apprezzati per la loro sobrietà, rusticità e resistenza al lavoro (Sormani 1920). Vengono utilizzati anche nei carriaggi, potendo formare pariglie miste con il cavallo.
In base al Censimento generale dell'Agricoltura del 1930 risultano presenti nella sola Provincia di Udine 4.338 capi.
Il notevole incremento della popolazione mulina, in un breve lasso di tempo, tra gli anni Venti e Trenta del Novecento, indubbiamente incrementa o meglio fa nascere un discreto mercato.
Anche i commercianti e mediatori locali devono "documentarsi" sulle caratteristiche di questo quadrupede ed inventarsi un sistema per decantarne i pregi e ridurne i difetti.

**L'aristocrazia equina**

Gli asini sono stati tanto maltrattati, e forse per questo ora godono della nostra simpatia, così come lo sfortunato Paperino nel bestiario di Walt Disney. I muli, così *cjavestris*, e dalla personalità legnosa, ispirano più che altro rispetto per la loro resistenza e perché entrano a pieno titolo nell'epopea delle truppe alpine. I cavalli, oltre che sentimenti, scatenano, ora come in passato, vere passioni. Tra gli equini il loro ruolo è sempre stato quello del protagonista indiscusso, la "prima donna" nel teatro animale. Possedere un cavallo era sempre motivo d'orgoglio, ciò che non si può affermare per il mulo e per l'asino. È facile vedere degli appassionati che si muovono a cavallo nelle nostre campagne, ma mai incontrerete persone a dorso d'asino.

Il *mus*: uno di famiglia a cui non si risparmiano gesti d'affetto.

**Cavallo soldato**

L'arma della cavalleria in passato è stata indispensabile negli eserciti, che favorirono ed indirizzarono l'allevamento equino.
Tra storia e leggenda i grandi condottieri generalmente cavalcano eccellenti destrieri, basti pensare a Bucefalo, cavallo di Alessandro Magno.
Comunque in generale la simbiosi cavallo-cavaliere è armonica e alle volte perfino eterna "Complemento irrinunciabile e di pregnante valore simbolico del guerriero, il cavallo, presso i popoli nordici e delle steppe, è sovente inumato nella stessa fossa del cavaliere, bardato con i finimenti, pronto a galoppare nell'aldilà" (Del Zan 2010).
Le diverse tattiche di combattimento determinano nel tempo la selezione del "cavallo soldato" e, in un recente passato, con il diffondersi dell'artiglieria, la scelta viene indirizzata verso il cavallo cosiddetto "timoniere" (Menegon 2010).

**Sport, caccia e lusso**

Dall'antichità fino ai giorni nostri i cavalli sono legati al mondo delle competizioni sportive, compresa la caccia.

I cavalli come *status symbol* in una bella fotografia di inizio Novecento che dobbiamo a Sante Gerussi (Raspano di Cassacco 1865 - Tricesimo 1927). Si ringrazia il Comune di Cassacco proprietario del Fondo fotografico Sante Gerussi.

Basti pensare alle gare equestri dei Giochi Olimpici del 776 a.C., ma praticate ancora prima presso diversi popoli. Questo aspetto sportivo interessa anche il Friuli. Secondo Caviglia (1867), medico veterinario dei Lancieri Vittorio Emanuele di Torino, la storia dell'allevamento equino in Friuli, e quindi quello della razza Friulana, si suddivide in tre periodi:

- il primo risale alla comparsa del cavallo in Friuli, che si perde tra storia e leggenda;
- il secondo è legato al momento in cui le genti nordiche invadono l'Italia. Alboino, re dei Longobardi, nel proseguire la sua avanzata, lascia Gisulfo in Friuli con molti uomini e numerosi cavalli (molto più tardi, a metà del Trecento, l'istituzione delle corse in onore di San Giorgio a Udine, promuove il miglioramento dei cavalli allevati nelle paludi di Aquileia e di Latisana);
- il terzo coincide con la duplice invasione ungaro-turca del secolo XV.

L'incrocio delle popolazioni preesistenti con il sangue ungaro-turco porta a "quell'egregia razza di trottatori da sediolo, vanto della provincia Giulia, ed ammirazione di infinito popolo plaudente ai palii delle più illustri città italiane".
Il Caviglia si esprime forse senza avere basi storiche solidissime, ma sicuramente ci sono stati scambi anche pacifici di equini, cioè normali transazioni commerciali, con i magiari ed i popoli balcanici (i "turchi" erano in realtà bosniaci). Si veda comunque quanto scrive Antonietta Spizzo in *Tiere furlane*, n. 1, 2009.
All'occhio, e alla penna, di Ippolito Nievo non poteva sfuggire la nobile razza locale e, nelle *Confessioni d'un italiano*, riferendosi ad un nobilotto della Bassa con castello a Lugugnana, scrive: "[il Partistagno] andava nella scuderia a farsi insellare il suo saldo corridore furlano". Si noti l'aggettivo rimasto nella sua forma originale.
Da considerare inoltre i cavalli di "lusso", cioè da sella e da carrozza presso le famiglie più agiate che potevano permettersi animali di prestigio, carrozze lussuose e relativi carrozzieri ad esse addetti.

## Salam di mus

Dal Friuli vi era un certo flusso di cavalli a fine carriera verso il Cadore, sui cui pascoli venivano ingrassati prima della macellazione.
L'Hirschler nel 1868 considera assurdo che i cavalli di scarto locali, raggiungessero il vicino Cadore "per andare ad impinguarsi sui monti del Bellunese, e per forse ritornar quindi tra noi in tanti salumi".
Il passaggio di cavalli attraverso la Val Tagliamento, per raggiungere il Cadorino, alcuni giorni dopo la Fiera di Santa Caterina a Udine si protrae fino alla fine degli anni Trenta (Menegon 2010).
Sempre l'Hirschler riporta che, secondo il veterinario di Belluno, in quella provincia, fatta eccezione per i distretti di Feltre e Fonzaso, vengono macellati ogni anno 800 cavalli, trasformati per la maggior parte in insaccati: 50.000 chilogrammi di carne equina con la sola aggiunta dell'8% di lardo.
Verso la fine degli anni Cinquanta - inizio anni Sessanta, durante i miei soggiorni estivi trascorsi ad Enemonzo, ricordo di aver mangiato *salam di mus,* in effetti deve essere stato asino-mulino, confezionato in zona, dalle carni scure ma molto buono, che si sarebbe potuto, secondo una mia zia e forse in virtù di quel povero 8% di lardo, consumare anche nei giorni di precetto.

**Cavallo postiere**
Generalmente i carriaggi sono affidati ai bovini che, sebbene lenti, hanno una elevata resistenza alla fatica. "A partire dal XVI secolo, da un lato il miglioramento delle condizioni delle strade e dall'altro lo sviluppo di una serie di veicoli studiati per alleviare i disagi dei viaggiatori, incrementano la domanda di trattori veloci, adatti al traino leggero" (Del Zan 2010).
Ai cavalli, quindi, viene demandato il compito di trainare le diligenze postali (da cui l'attributo di "postiere"), per il trasporto di persone, pacchi, posta, ecc., sostituendo così gradualmente i bovini in quasi tutti i trasporti su strada.

**Cavallo agricolo**
Generalmente coadiuva il lavoro dei bovini: "Da noi il cavallo nelle campagne [...] viene utilmente usato a mantenere una dritta direzione all'aratro o ad un altro strumento di lavorazione, e ciò si ottiene mettendolo a capo dei bovini" (Zambelli 1903).
L'utilizzazione delle macchine mietitrici, falciatrici, voltafieno, ecc., che per un loro razionale funzionamento richiedono un traino animale veloce, incrementano la diffusione del cavallo "agricolo" (Menegon 2010).

Un "dietro le quinte" della *Corse dai Mus* di Fagagna (anni Sessanta del Novecento). Fotografia di Tarcisio Baldassi.

**Trattato bene**
L'alimentazione del cavallo è generalmente curata, basti pensare alla diffusione della coltura dell'avena che è il cereale "principe" nella sua razione.
La mascalcia è talmente importante da venir considerata "arte del ferrare" e spesso ha funzioni correttive. Conseguentemente molto importante diviene la figura del maniscalco anche al di fuori delle sue mansioni artigianali.
Ciò avveniva sia in campo "civile" (ad es. Selan 1902 ci dice cha la

giuria del Pallio di San Giorgio di Udine "era coadiuvata da un marescalco, il quale aveva molta voce in capitolo come persona a quel tempo la più competente in simili questioni") che, ancor più, in campo militare; peschiamo un esempio tra i Cosacchi, un "esercito a cavallo" ben noto anche in Friuli: "Una settimana dopo l'arrivo, il capitano Popov chiamò il maniscalco e il sergente. – Come stanno i cavalli? – " (Sciolochov 1965).
I finimenti opportunamente congegnati possono esaltare i pregi o ridurre i difetti comportamentali del cavallo ed avere, se addobbati adeguatamente, da chi può permetterselo, funzioni ornamentali.
Il governo della mano – brusca e striglia – è un'operazione ritenuta importante e di frequente praticata.
Le scuderie generalmente sono fabbricati più razionali degli altri ricoveri animali e gli agricoltori, che tengono il cavallo nella stalla con i bovini, gli destinano una tra le migliori poste.
Il Selan (1904), all'inizio del secolo scorso, ha visto lontano: "La missione del cavallo da nobilissima in passato e importantissima sembra oggi tendere verso un ideale più sbiadito, perché vinta dall'introduzione di tutti gli altri mezzi meccanici, elettrici e forsanco in avvenire aerei", ma la "nobiltà" del cavallo è rimasta nei ricordi.

Si ringraziano per la loro sempre precisa e tempestiva collaborazione Franca Cortiula e Chiara Maran della Biblioteca "Luigi Chiozza", ERSA di Pozzuolo del Friuli. Un ringraziamento anche a Enos Costantini.

## Bibliografia

Anonimo, 1909. *Stalloni equini e asinini esposti nel Goriziano pro 1909*. L'Agricoltore Goriziano a. VIII n. 13. Organo dell'i.r. Società agraria, Gorizia.

Anonimo, 1925. *L'indirizzo ippico in Friuli*. L'Amico del Contadino a. XXX n. 47-48. Associazione agraria friulana, Udine.

Borgioli E., 1969. *Elementi di zootecnica speciale degli animali domestici agricoli*. Giunti, Firenze.

Caviglia G.B., 1867. *Il Friuli ippico*. Bullettino della Associazione agraria friulana a. XII. Udine.

Del Zan, F., 2010. *Dominare sul bestiame*. In *L'uomo domini sul bestiame… dalla pastorizia alla zootecnia*. Ersa Gorizia. (La storia dell'allevamento in Friuli).

Hirschler M., 1868. *La carne di cavallo commestibile.* Bullettino della Associazione agraria friulana a. XIII. Udine.

Mantica N., 1874 a. *Le conclusioni del Congresso regionale degli allevatori di bestiame tenuto in Udine nei giorni 1, 2 e 3 settembre 1874*. *Razze Equine*. Bullettino della Associazione agraria friulana n.s. v. II. Udine.

Marchi E., Mascheroni E., 1925. *Zootecnia Speciale. I. Equini e bovini.* In: *Nuova Enciclopedia agraria italiana*. Unione Tipografico – Editrice Torinese, Torino.

Masut P., 1944. *Il mus*. L'Agricoltura Friulana, n. 16. 1944.

Menegon S., 2010. *Cavalli, Asini e Muli* In *L'uomo domini sul bestiame … dalla pastorizia alla zootecnia*. Ersa Gorizia. (La storia dell'allevamento in Friuli)

Pancrazi P., 1966. *Tempo di castagne e di vino,* in Frati F. e Andreucci D. (a cura di), *Quadrivio*, antologia per il primo biennio dehli istituti tecnici, Sansoni, Bologna, 1966.

Perusini G., 1901. *Allevamento del mulo nel Poitou*. Bullettino della Associazione agraria friulana s. IV v. XVIII. Udine.

Pirona G.A., 1869. *Statistica pastorale. Annotazioni della Giunta di Statistica per la provincia di Udine*. Bullettino della Associazione agraria friulana A. XIV. Udine.

Pirona G.A., Carletti E., Corgnali G.B.,1977. *Il nuovo Pirona.* Società filologica friulana. Udine.

Sciolochov M. 1965. *Il placido Don*. Garzanti, Milano.

Selan U., 1902. *Le corse in Udine*. Bullettino della Associazione agraria friulana s. IV v. XIX. Udine.

Selan U., 1904. *Industria equina e industria bovina in Friuli.* Bullettino della Associazione agraria friulana s. V v. XXI. Udine.

Sirch G., 1914. *Una stazione di monta equina ed asinina a Cividale*. L'Amico del Contadino a. XX n. 4. Associazione agraria friulana, Udine.

Sormani G., 1920. *Il Mulo in rapporto all'agricoltura post-bellica nel Friuli*. L'Amico del Contadino A. XXV n. 44; n. 45. Associazione agraria friulana, Udine.

Valussi P., 1886. *Monografie all'allevamento della razza equina*. Giornale di Udine a. XX n. 47. Udine.

Zambelli T., 1888. *Undicesimo Congresso di allevatori di bestiame in Cividale. Ammessa l'opportunità di promuovere il miglioramento della specie asinina e della produzione del mulo nella regione veneta, quali saranno le basi cui si dovrebbe attenersi per conseguirlo.* Bullettino della Associazione agraria friulana s. IV v. V. Udine

Zambelli T., 1903. *Di una recente pubblicazione del dott. Dialma Bonora sul nuovo orientamento della produzione equina italiana e del cavallo per l'agricoltura*. Bullettino della Associazione agraria friulana s. IV v. XX. Udine.

Zuzzi F., 1914. *Per la produzione equina lungo il Tagliamento*. L'Amico del Contadino a. XX n. 9. Associazione agraria friulana, Udine.

Per una più esauriente bibliografia si veda il libro *L'uomo domini sul bestiame … dalla pastorizia alla zootecnia. Razze, protagonisti ed eventi nella storia dell'allevamento in Friuli Venezia Giulia*, ERSA, 2010.

Enos COSTANTINI

# *Ronade di mus...*

## Storia, lingua, fraseologia attorno all'umile protagonista della nostra passata economia

Il *mus* in friulano si dice *mus*, esattamente come nel dialetto trevigiano di sinistra Piave e nel dialetto triestino. Andando verso l'Italia si aggiunge, ovviamente, una vocale, così si dice *musso* nel dialetto trevigiano di destra Piave e in veneziano.
In Friuli il *mus* è noto solo come *mus*? No, in talune plaghe (Tramontino, Pieve d'Asio, Canali della Carnia...) si può sentire *cògar* o *cògher*, e non mancano forme quali *burìc* o *burìcj* che echeggiano voci dialettali italiane o di altre lingue neolatine.
Tanto per *mus* che per *cògar* i linguisti non hanno saputo ancora fornire etimi univoci e sicuri.
La presenza di questo quadrupede nelle nostre contrade è sicuramente antica, ma nei documenti, almeno in quelli a noi noti, appare solo nel 1329: *currum cum bovibus et equis, seu mussos* (Piccini 2006, 333). Nella prima metà del Quattrocento ci volevano quattro ducati (*duchati iiij*) *per j mus*, cioè per acquistare un asino (Vicario 2012, 195); nella stessa epoca è documentata anche la ferratura di questo quadrupede: *feri iiij ala musa* 'quattro ferri per l'asina (ibidem).

**A Servola *la fabrica dei mussi*, compreso *quel de Gorza***

Gianni Pinguentini, nel suo *Nuovo dizionario del dialetto triestino*, Del Bianco editore, dedica un prezioso lemma al *mus triestin*; ne offriamo alcuni stralci al lettore: "Essendo vecchia pratica umana l'attribuire agli altri i propri difetti, al figurato *mus* vale villano, ignorante, cocciuto, e in questo senso, *mus de Servola* ne è l'intensivo. *Col mus de Gorza*, [è un] detto usato per indicare cosa fatta con grande lentezza. E avrebbe origine, a quanto pare, da un vecchio arsenalotto di nome Gorza, mezzo paralizzato, il quale veniva messo dai familiari su un asino e – a quel modo – si avviava al lavoro. Vi giungeva sul tardi, ché il somaro – approfittando dell'impotenza del cavaliere – si fermava dove trovava un po' d'erba da brucare. Giunto all'officina, i compagni lo levavano dalla cavalcatura e lo ponevano su una sedia. Così, per carità, si guadagnava il pane, e, finita la giornata, l'asino, con la medesima lentezza, lo riportava a casa".
Sempre il Pinguentini riporta il detto *Aver bori pel mus* 'avere una grande quantità di denaro', pure ellitticamente: *Averghene pel mus*. Ricorda, poi, la rima di una nota canzone popolare *Ti col mus, mi col tram, andemo a Servola doman* e, infine, ci gratifica di un simpatico "ribobolo infantile": *A le nove el mus fa le prove, a le diese el mola scorese*.
Per quanto concerne Servola il Rosamani nel suo *Vocabolario giuliano* (Lint 1990) rincara la dose: *Te son un vero mus de Servola, che xe el paese dei mussi* sarebbe espressione che significa 'sei un asino vestito e calzato, un vero ciuco', ma il riferimento non sembra essere tanto ai Servolani quanto alle umili bestie che trasportavano carichi in città: *Le mandriere de Servola le vigniva a Trieste col mus*; *andove che xe el mercato coverto* (via Carducci, un tempo via del Torrente) *iera la stala per i mussi de le Servolane*.
Ma si torna subito all'ironico col tempo atmosferico *Che fredo ogi!*

A Galleriano i *mus* sono detti asini. Ciò ci semplifica la spiegazione etimologica che, se per *mus* è controversa, per asino è trasparente, trovando questo sostantivo origine nel latino *asinu(m)*. Se si vorrà chiamare la corsa *Ass race* si ricordi che anche *ass*, con l'intermediazione o meno di lingue celtiche, è da collegarsi alla sopra mentovata voce latina. L'inglese, poi, ci riserva una piccola sorpresa nella denominazione dei generi: il maschio è detto *jackass*, la femmina è chiamata graziosamente *jenny ass*. La lingua di Albione ha sempre una marcia in più.

- *De fati se ga ingiazà un mus a Servola* e, detto di un credulone, *El credi tuto, anca che gà svolà un mus a Servola!*
Ma che ci volete fare: *Trieste ga a Servola la fabrica dei mussi*.

**Mus tramontins, menàs e bassarûi**

I blasoni scherzosi e di scherno, coniati dalle malelingue del vicinato, appaiono anche in Friuli e prendono di mira, tra gli altri, i Tramontini: *Chel da la scjanussa, che al à vindût la femina par comprâ la mussa, la mussa a trai, e il Tramontin al vai...*
Nella più bassa Carnia sono detti *Mus* gli abitanti di Mena, ameno paesello sul Lago di Cavazzo: non per il loro grado di cultura e di intelligenza, piuttosto per il loro temperamento che è ritenuto ruvido; ciò non è un gran male, e non esclude tante altre qualità. Ma i soliti maligni, che non mancano mai nel vicinato, dicono a giustificazione che: *A dan il bondì a cualchidun, la buina sera a di nissun* (Leskovic 1948).

Giù per le Basse sono (o erano) detti *Mus* gli abitanti di *Morsan di Bielvedee*, un borgo abbandonato verso il 1970 situato presso la laguna a ovest di Belvedere (Aquileia), così come quelli di Muson, sempre in comune di Aquileia.
Nel Friuli centrale tocca agli abitanti di San Vito di Fagagna (ma sarà per la vicinanza con la *San Siro dal Friûl*) e, per Savorgnano del Torre / *Seorgnàn*, così si rimeggia: *Seorgnan code di cjan, code di mus, vie a patùs*.

**Nell'iconografia e nella saggezza popolare**

L'umile *mus* si è ritagliato uno spazio nella pittura, tanto in quella di alto livello che in quella popolare (*Jacum Pitôr*) comparendo nelle numerose scene della *Fuga in Egitto*; sempre a livello popolare appare nell'iconografia di quel personaggio ormai mitologico che fu *Jacum dai Zeis* (si veda *Tiere furlane* n. 15, pag. 40).
Modi di dire, detti, proverbi, massime, ecc. di ispirazione asinina sono una caterva. Ne citiamo alcuni che vanno ad aggiungersi a quelli riportati nel contributo di Sandro Menegon:
*Menâ il mus pa glace* 'destreggiarsi abilmente' che ha il corrispondente triestino *Menar el mus per'l jazo*;
*Cjapâ un mus par un cjaval* 'prendere fischi per fiaschi, lucciole per lanterne';
*A fâ ben ai mus si vanze balotis*: non c'è frase migliore per ritrarre l'ingratitudine umana che, spesso, si rivolge contro chi fa del bene in modo disinteressato ("chi fa del bene al villano, si sputa in mano");
*Svelt come il mus a cuais*: dicesi di chi è impacciato, goffo;
*Intant al creparà il mus o il peçotâr* 'campa cavallo che l'erba cresce', ma con diverse altre sfumature di significato;
*Tant che dâi la pipe al mus* dicesi di chi mette un capo di abbigliamento poco appropriato, inadatto alla persona;
*Lâ da mus e tornâ da cògher* si dice a Collina, e si potrebbe tradurre col triestino *el xe andà mus e 'l xe tornà asino*;
*Prometi lis sopis al mus* 'promettere Roma e Toma';
*A son tancj mus che si samein* 'le somiglianze ingannano';
*Eri mus!* quando si ripete la medesima frase a qualcuno che non ascolta;
*Va sul mus!* 'vai a quel paese!', ma l'italica favella ci ha abituato a ben peggio.

**Compagni di vita e di lavoro**

Nel componimento *Torment da la lontananza* il poeta spilimberghese Eusebio Stella (1602 - 1671)

esprime con una serie di efficaci figure questo *torment*: dice di sentirsi *come una zucja cenza vin, come cenza mani una sedon, come cenza bec un rusignôl* e come... *cenza mus e piòris un Asìn*.

*Mus* e pecore erano, per gli *Asìns*, primari e insostituibili strumenti e compagni di lavoro: le seconde per trasformare l'erba d'Asio in latticini, carne e lana, i primi per i trasporti locali e gli scambi con la pianura (latticini in andata e cereali al ritorno). Il *mus* era "inscindibile" dall'*Asìn*, nella pratica quotidiana come nell'immaginario degli altri Friulani. Rammentiamo che il peso, demografico ed economico, di questi montanari era notevole: nel 1767 la Pieve d'Asio (attuali spopolati comuni di Vito e Clauzetto) aveva 3300 abitanti, contro i 3100 di Pordenone e i 1700 di Spilimbergo. Due osservazioni: 1) attualmente Pordenone ha circa 50.000 abitanti, mentre i due comuni di Vito e Clauzetto ne assommano 1200: segno inequivocabile che gente, economia, interessi, suffragi, ecc. si sono quasi completamente spostati in pianura; 2) chi continua a fare stupidi giochi di parole spostando gli accenti per delle stupide battute in cui entrano asino e *Asìn* è uno stupido.

L'antica promiscuità fra uomini e *mus*, la condivisione delle fatiche e, talvolta, dei ricoveri è magistralmente e spiritosamente sintetizzata dal maniaghese Aldo Tomè quando ci narra dello *Stâli dal Ciôr*:

*Fat sù agnôruns fa, tal our da la strada di Brugnâi, al deva cunfuart in stagjons di vôra plena. Uì, nemâi, mus e parons, a stevin a durmî insiemi, par essi pronts tai cjamps a la matina bunoròna. Cussì, doprant la stessa cjamera, la stessa cova e il stes flât, a deventavin sòcius: tal lavour, ta la pàussa... e encja tal capîsi* (in Olivetto *et al*. 1993).

**La toponomastica del *mus***

A Gemona c'è la *Strete dai Mus* sull'antico percorso medievale utilizzato per portare a dorso d'asino le derrate dentro le mura e, in particolare, la farina proveniente dai mulini mossi dalla roggia di Piovega. A Udine e ad Adegliacco c'è il toponimo *Mussàrie* col quale, probabilmente, si indicava una strada dove era frequente il transito degli asini e lo stesso si potrà dire per la *Strada dal Mus* di Gagliano presso Cividale e di Cesclans in comune di Cavazzo Carnico. Anche il toponimo *I Mussârs* 'gli asinai' di Pradamano indicherà il frequente passaggio di queste bestie, oltre che dei loro conducenti.

Il *mus* è molto produttivo in fatto di toponomastica; in aree di montagna il toponimo può ricordare, oltre che il quadrupede, anche una situazione zoomorfologica dell'orografia: *Cja' di Mus* in Gùsper di Cividale, *Cueste dal Mus* a Venzone, *Pecol dal Mus* a Trasaghis, Ligosullo e Venzone, *Cuel dal Mus* ad Alesso, *Rìu dal Mus* e *Foràn dal Mus* a Chiusaforte, *Plan dal Mus* a Bordano, l'angusto *Pas dal Mus* a Forni di Sopra (qui anche *Truoi dal Mus* e *Cuol dal Mus*), *Plan dai Mus* a Lauco e a Gemona (qui pare indicasse un piccolo piano appena sufficiente ad ospitare un *mus*), ecc. Anche la *mussa* ha lasciato i

È estremamente improbabile che il nome di Mussons, grazioso abitato in comune di Morsano delle Oche, derivi dal nome dell'umile quadrupede, ma che importa? Può essere un pretesto per fare una bella festa, anche in onore dei *mus*.

suoi toponimi: *Strada de la Mussa* a Cordenòns, *Leâl* (= piano della carbonaia) *da Mussa* ad Alesso, *Forcja da la Mussa* a San Francesco/*Cjanâl*, *Rìu da Musse* a Illegio/*Dieç* e a Ligosullo, *Cuol de la Mussa* a Maniago documentato già nel 1450...
*Musse* può, però, avere altri significati: cumulo di terra o altro, terreno conformato a schiena d'asino, piccolo rilievo del terreno, onda di grandi dimensioni, gru di legno utilizzata nelle malghe per sostenere la caldaia del latte da caseificare, ecc. E c'è anche la *scjale musse*, una scala portatile che si regge da sola grazie ad un palo che le è articolato in cima. In toponomastica *Musse* può essere anche forma aferetica di *lamusse* 'piccola lama d'acqua'.
Infine ricordiamo che *Mus* (e *Musse*) può essere nome di persona, ad es. da *(Jacu)mùs*, diminutivo di *Jàcum* 'Giacomo'.

***Simiteri dai mus***

Tutto ha una fine, tanto il singolo *mus* così come la civiltà a cui il quadrupede ha offerto tanti servigi. Chiudiamo con la lepida penna maniaghese di Aldo Tomè:
*Tal Simiteri dai Mus a cjatavin sepultura noma i mus pi scabòssui dal paeis, in tombis cencia lapida.*
*- A licu di chel louc, al è durât una vora di agnôruns, un ghesèf par sfidis cu la scjopa di* Tiro al piattello *e* tiro al piccione, *ch'al clamava passionâts dal paeis e dal circondari. A erin i unics a onorâ chel simiteri; sogjets a li botonadis dai burlons, ch'a schersavin a scambiâju... par parincj dai soterâts, di laparentri* (in Olivetto *et al.*, 1993).

**Bibliografia**


Leskovic 1948 = Sabino Leskovic, *Blasone friulano - Di là e di cà da l'aghe*, manoscritto, 1948.

Olivetto et. al. 1993 = Anna Olivetto, Maurizio Baldi, Aldo Tomè, *Voltapicara*, Comune di Maniago, 1993.

Piccini 2006 = Daniela Piccini, *Lessico latino medievale in Friuli*, Società filologica friulana, Udine, 2006.

Vicario 2012 = Federico Vicario, *Repertorio del friulano antico*, Comune di Udine, Biblioteca civica "V. Joppi", 2012.


Buja, 1942. Il *mussut* ha deciso di bloccarsi sul ponticello, forse solo per non smentire l'aggettivo *cjavestri* che viene affibbiato alla sua specie. Fotografia di Tarcisio Baldassi.

Bruno DENTESANI

# *Simpri plui çoris*

## Le cornacchie in Friuli, neri indicatori ambientali

Durante i nostri spostamenti quotidiani per andare al lavoro, fare la spesa, o svolgere qualsiasi altra incombenza, è quasi certo che, per poca che sia la nostra attenzione a quanto ci circonda, potremmo osservare una cornacchia. Le sue notevoli dimensioni fanno sì che non passi inosservata: la si può veder zampettare sull'asfalto davanti alla nostra vettura, spostarsi in volo sopra di noi, posarsi su un fabbricato o su un traliccio dell'alta tensione, oppure muoversi sui campi coltivati con incedere ciondolante. Negli ultimi tempi è diventato normale osservarla anche nei giardini pubblici delle città dove ricerca il cibo assieme ai piccioni. Non è sempre stato così: fino a qualche decennio addietro questa specie era sì presente nella nostra regione, ma non così numerosa ed era confinata alle zone di campagna. A memoria d'uomo era più comune sui prati dei paesi di montagna che in pianura. Attualmente, ad eccezione delle zone di alta quota, si rinviene praticamente dovunque: la troviamo nella campagna coltivata, nelle zone boscose aperte, nei centri abitati, lungo la costa e in laguna, nelle vallate alpine e prealpine. La sua grande capacità di adattamento e di sfruttamento di ogni nuova fonte alimentare ha fatto sì che negli ultimi anni la presenza della cornacchia sia aumentata in misura esponenziale. Le discariche a cielo aperto e il degrado ambientale prodotto dalle attività umane l'hanno senz'altro favorita (assieme al gabbiano reale), a detrimento di specie che hanno un comportamento più selettivo. La cornacchia ha, infatti, un'alimentazione molto varia: si nutre di rifiuti alimentari umani di ogni tipo, di frutti, semi, carogne animali, insetti e invertebrati in genere, piccoli animali in difficoltà, come uccelli, mammiferi e rettili. Depreda, inoltre, i nidi di altri uccelli per nutrirsi delle uova e dei pulcini: è grande la sua abilità nel monitorare continuamente il territorio circostante dall'alto di un posatoio, tanto che costituisce un notevole problema in epoca riproduttiva per molte altre specie avicole. Adotta anche varie forme di cleptoparassitismo a danno di altri uccelli, inseguendoli e tormentandoli fino a far loro mollare la preda. Dotata di grande intelligenza, come tutti i corvidi, ha imparato ad aprire le noci facendole cadere ripetutamente dall'alto su superfici dure come il cemento o l'asfalto. In quest'ultimo caso addirittura aspetta che le automobili ci passino sopra. Lo sfruttamento del traffico a questi fini è palese anche in altre situazioni: se di primo mattino guidiamo su una strada trafficata potremo osservare le cornacchie (assieme alle gazze) che si nutrono dei ricci, delle lepri, dei gatti, dei topi e degli insetti investiti durante la notte. Quando passa un'automobile si spostano per qualche secondo e poi tornano a banchettare. Le stesse tecniche sono adottate anche sulle coste marine per l'apertura dei molluschi bivalvi. Nei momenti di abbondanza nasconde riserve di cibo in luoghi che ricorda e che utilizza nei momenti di ristrettezza alimentare.

**Non ha nemici**

La cornacchia non ha quasi nemici naturali, si fa beffe delle poiane e dei falchi che insegue e attacca in gruppo fino a farli allontanare. Teme probabilmente in maniera

seria solo l'astore femmina che possiede una forza e una taglia in grado di metterla in difficoltà. Può succedere che qualche soggetto malato o ferito, o qualche pulcino caduto dal nido, diventino preda della volpe, ma sono casi isolati che rientrano nella normale selezione naturale e che non arrestano certo l'incremento demografico della specie.

**Comportamento**

Molto sospettosa e diffidente per necessità dove è perseguitata, diventa confidente in particolari situazioni locali quando comprende che non corre pericolo: se in aperta campagna la sua distanza di fuga è di diverse centinaia di metri, sulle spiagge di Barcola, a Trieste, sta a pochi metri dai bagnanti che la ignorano. Il comportamento sociale intraspecifico è molto vario e plastico ed è legato ai vari tipi di attività e alle stagioni; può formare grandi assembramenti presso abbondanti fonti di cibo (ad es. discariche) e nei dormitori notturni. Questi tradizionali ritrovi serali sono spesso composti, soprattutto nei mesi invernali, da diverse migliaia di individui che, all'approssimarsi della notte, arrivano anche da diverse decine di chilometri di distanza.

Durante la riproduzione, la cornacchia solitamente adotta un comportamento monogamo e territoriale. Costruisce un nido di rami e stecchi preferibilmente in alto sulle chiome degli alberi, ma anche sui tralicci delle linee elettriche. La cova è effettuata dalla femmina con l'assistenza del maschio che le porta il cibo, mentre l'allevamento della prole è effettuato da entrambi i *partner* e prosegue per alcune settimane anche dopo l'involo. Recentemente è arrivata a costruire il nido fino nei centri cittadini, dove utilizza i grandi alberi dei giardini e dei viali. Non di rado nel centro della città si rinvengono grossi pulcini caduti dal nido non ancora in grado di volare.

**Bande schiamazzanti**

Durante la primavera esistono gruppi di individui, soprattutto giovani, che non si riproducono e che vagano per la campagna in bande schiamazzanti; in queste bande generalmente vige una stretta gerarchia dove a comandare sono i maschi più grossi e più vecchi. Le popolazioni che vivono alle latitudini più alte, ad esempio in Siberia, sono migratrici, mentre via via che si scende a latitudini più meridionali aumenta la tendenza alla sedentarietà. In Friuli le popolazioni sono prevalentemente sedentarie con alcuni individui, il cui numero è di difficile valutazione, di provenienza nordica durante la cattiva stagione.

**Una e bina e (quasi) in ogni luogo**

Le cornacchie, dal punto di vista sistematico, sono attualmente considerate due specie, mentre fino a poco tempo fa erano considerate un'unica specie suddivisa in due sottospecie: gli studiosi, si sa, ogni tanto hanno bisogno di visibilità e cambiano la classificazione tassonomica. Le due specie sono la cornacchia grigia (*Corvus cornix*) e la cornacchia nera (*Corvus corone*): la prima si distingue dalla seconda per la colorazione grigio-chiaro delle piume del corpo mentre sono nere le remiganti delle ali,

Cornacchia grigia (*Corvus cornix*). Il verso della cornacchia è un tipico grattato *krraa, krraa, krraa* utilizzato in varie situazioni come richiamo, come allarme e durante le liti. Il nome scientifico della specie, *cornix*, è una delle denominazioni latine della cornacchia: *Cornix et ovis* 'La cornacchia e la pecora' è il titolo di una favola di Fedro.

Cornacchia nera (*Corvus corone*). Come si vede è molto simile alla cornacchia grigia e solo il colore del piumaggio distingue le due specie. Anche dal punto di vista genetico vi è stretta somiglianza dato che le due cornacchie sono interfertili ed è dato osservare individui che hanno piumaggi con caratteristiche intermedie. Il nome scientifico della specie, *corone*, è una deformazione del basso latino *caronia* 'carogna' e tale denominazione ben s'attaglia alle abitudini alimentari delle cornacchie. L'inglese *carrion crow* riflette la medesima accezione.

le timoniere e la testa. La cornacchia nera è invece totalmente di un colore nero lucente.
La distribuzione della "superspecie cornacchia" è vastissima, andando dall'Europa all'Asia senza soluzione di continuità, con esclusione delle latitudini molto settentrionali. In questo ambito la cornacchia grigia vive nella zona centrale che comprende l'Europa centro-orientale (ma anche la Scozia e l'Irlanda) e l'Asia fino al fiume Jenisej e ai Monti Altai, mentre la cornacchia nera si trova in un areale disgiunto a oriente e a occidente della specie precedente. In realtà le due specie, a parte il colore del piumaggio, sono praticamente identiche nella sagoma e nel comportamento e, nelle zone di contatto, si accoppiano normalmente dando prole fertile. La zona montana del Friuli è situata proprio in una fascia di territorio dove si possono incontrare le due specie: se ci fermiamo ad osservare questi uccelli da Forni Avoltri a Tolmezzo potremo incontrare indifferentemente cornacchie nere o grigie e molti individui palesemente intermedi nel piumaggio. In piazza Primo Maggio a Udine da diversi anni nidifica una coppia mista di cornacchia nera e cornacchia grigia.

**Il corvo comune**

Il corvo comune (*Corvus frugilegus*) è l'unico uccello con cui, per aspetto e dimensioni, i non addetti ai lavori possono confondere la cornacchia. È interamente nero, quindi è più probabile una confusione con la cornacchia nera (*Corvus corone*) e, negli adulti, si caratterizza per avere la zona della gola nuda. In Italia non si riproduce e nella pianura friulana arriva in migrazione nel tardo autunno. Un tempo era molto numeroso e nel 1903 Graziano Vallon, uno dei più famosi ornitologi storici friulani, così ne parlava per il nostro

Corvo comune (*Corvus frugilegus*). Nel nome scientifico del genere (*Corvus*) si comprendono alcune specie di Corvidi, fra cui il corvo comune, il corvo imperiale, la taccola e le diffuse cornacchie grigia e nera. *Corvus* riflette l'identica parola latina che è, con ogni probabilità, di origine onomatopeica. Quanto al nome della specie, *frugilegus*, significa 'che raccoglie frutti', ricordando, così, una delle abitudini alimentari di questo Corvide.

territorio: “Durante l’inverno è specie molto comune. Le Basse ne sono popolatissime. Nidifica, a dire dei paesani, fra le alte scogliere, difficilmente accessibili, in alcune località della Carnia. Nei più dei casi giunge da noi in stormi numerosi nel Settembre e Ottobre, e vi rimane sin verso la fine di Marzo, essendo specie invernale… Emigrando d’inverno giunge fino al Nord dell’Africa”. Un precedente, ma più sintetico cenno si ha nel *Vocabolario zoologico friulano* di Giulio Andrea Pirona (1871) alla voce *Corvàt*: “Va a stormi, ed ha il corpo tutto nero a riflessi violetti, il contorno del becco bianco”.
Attualmente i corvi comuni che svernano nelle nostre zone non sono frequenti perché preferiscono fermarsi più a nord, complice probabilmente l’aumento medio delle temperature invernali.

Corvo imperiale (*Corvus corax*). L’aggettivo “imperiale” sta ad indicare che è il più grande dei Corvidi e i francesi si limitano, in effetti, a chiamarlo “grande” (*grand corbeau*). Il nome della specie, *corax*, riflette la denominazione che avevano assegnato gli antichi Latini a questo maestoso uccello (fu anche il nome di una macchina da guerra).

**La taccola a Cividale**

Un’altra specie che possiamo citare per confronto, e che potrebbe essere confusa dai meno esperti con la cornacchia, è la taccola (*Corvus monedula*). Questa è meno frequente e di minori dimensioni, di colore nero con la nuca grigia: spesso nidifica nei vecchi palazzi storici o su edifici di grosse dimensioni dove si insedia nei buchi dei muri. Una località dove questa specie si può osservare regolarmente è Cividale del Friuli dove nidifica nella caserma intitolata a Mario Francescatto, sede dell’8° Reggimento Alpini, e negli edifici circostanti il Ponte del Diavolo.

Taccola (*Corvus monedula*). Questo Corvide può colonizzare vecchi edifici, come succede a Cividale. Il nome della specie, *monedula*, risale all’identica parola latina che indicava il medesimo uccello o, probabilmente, anche altri Corvidi simili. La parola italiana tàccola sembra essere di origine germanica (da un antico alto tedesco *taha* svolto in forma diminutiva) ed è documentata a Monza nel Trecento: *et ibi existentes visa est in aère supra dictum Pratum maxima moltitudo et innumerabilis avium, quae dicuntur Taculae* (DELI).

**Il corvo imperiale**

Infine il corvo imperiale (*Corvus corax*), specie che solo da lontano potrebbe ingenerare qualche dubbio di identificazione: decisamente più

grande della cornacchia (è la specie più grande dei Corvidi e fra le più grandi dei Passeriformi), è tutto nero lucente, e possiede un becco potente, molto grosso, simile a una cesoia. È una specie con una vastissima distribuzione: il suo areale comprende tutte le latitudini dell'emisfero nord della terra. Nella nostra regione si rinviene prevalentemente nelle zone rupicole montane, ma alcune coppie si riproducono anche a ridosso della pianura come a Rive d'Arcano e nel Bosco Romagno. Non è comunque una specie molto comune e assembramenti di qualche decina di individui sono molto rari, osservabili forse unicamente presso il Centro Grifoni di Cornino, dove si possono accalcare nel punto di alimentazione apprestato per questo maestoso rapace.

Gracchio alpino (*Pyrrochorax graculus*). In friulano è noto come *mierli di mont* e çuvrìn o çorìn. Il nome del genere *Pyrrochorax* è un po' più ostico; viene dal greco e si potrebbe tradurre con 'corvo dalle zampe rosse'. Il nome della specie, *graculus*, riprende la denominazione che in latino aveva la cornacchia. Qualcuno ricorderà la favola di Fedro *Graculus superbus et pavo* (La cornacchia superba e il pavone).

**Il gracchio**

Volendo completare l'orizzonte delle specie della famiglia dei Còrvidi di colore nero, è doveroso citare il gracchio alpino (*Pyrrochorax graculus*), un uccello nero con il becco giallo e le zampe rosse che vive sulle alte montagne e che scende più in basso solamente nei mesi invernali. È frequente sulle cime rocciose e presso i rifugi alpini di alta quota dove ha imparato a sfruttare le briciole degli escursionisti. Le sue dimensioni sono decisamente inferiori a quelle della cornacchia e raramente si incontra negli stessi ambienti.

**A mo' di conclusione: cornacchie *for Dummies***

Le cornacchie sono una spia per valutare la qualità ambientale regionale o, meglio, per capire i cambiamenti intervenuti nell'ambiente friulano. Attenzione: non è che le cornacchie siano causa del degrado a cui assistiamo, esse non hanno colpa; semplicemente si sono adattate ai cambiamenti meglio di altre specie. Per coloro che sono digiuni di queste cose: le cornacchie sono un sintomo, non una causa.

**Bibliografia**

DELI = Cortellazzo M., Zolli P., *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Zanichelli, Bologna, 1979.

Dentesani Bruno, *Uccelli del Friuli Venezia Giulia*, editrice CO.EL., Udine, 2011.

Enos COSTANTINI

# *Cuacant e cuacarant*: svolazzi, onomastici e non, attorno ai Còrvidi

Il corvo, in friulano, è detto *corvàt*, ma vi sono alcune varianti locali come *cuarvàt, corvàc, crovàt, crauàt, cravuàt*. Per le ultime due versioni vi può essere qualche confusione, soprattutto nei soprannomi di persona, con *crauàt / cravuàt* 'croato'.
La base del nome è sempre il latino *cŏrvu(m)*, a sua volta di origine onomatopeica.
Il nome che più di frequente viene assegnato alla cornacchia è *çore* e, in questo caso, è più difficile scoprire l'etimologia. Il DESF (Dizionario etimologico storico friulano) non porta attestazioni storiche e, come pare essere nella sua indole, offre poche informazioni. Dice che *çore* (scrive *ciòre*) è da avvicinare senz'altro a(l) bell(unese) *zurla* e a(l) vic(entino) *zorla*, nonché a *ciòrla* che, a Gemona, sarebbe il nome del gracchio corallino. Orbene, il gracchio corallino a Gemona non s'è mai visto e il nome *ciòrla* nella cittadina del conoide non s'è mai sentito. Avvicinamenti a parte, *çore* deriverebbe "da una base [prelatina?] *siovr-*". Spiegazione commendevole per l'asciuttezza, reprensibile per la contenutezza. Noi, che non siamo del mestiere,

*Çorìn* sul Montasio.

vi vedremmo un avvicinamento col romeno *cioară* che ha il medesimo significato. Non sappiamo se vi è stata contaminazione fra le due lingue, può darsi che la base sia comune, o che in entrambi i casi si tratti di onomatopea.
*Zòrla / ciòrla*, nell'Italia settentrionale può avere diversi significati: in buona parte del Trentino indica il maggiolino o qualche altro coleottero, ma nel Primiero è il gracchio alpino (quindi si rientra tra i Còrvidi), mentre in Lombardia è il nome dell'allodola...
Quanto all'italomeridionale *ciàula / ciàvula*, che può indicare diversi Còrvidi, ma che è anche passato a significare 'chiacchierone', è pur sempre di origine onomatopeica, ma non sapremmo imparentarlo col nostro *çore*; forse è più vicino al pur sempre onomatopeico *gjâje / gjâe*, nome furlano della ghiandaia.
Nella nostra lingua il gracchio alpino si chiama *çorìn* o *çuvrìn*; la prima denominazione è chiaramente un diminutivo di *çore* 'cornacchia', la seconda è sempre un diminutivo, ma con l'intrusione di una *-v-* che rimane da spiegare, a meno che la forma originaria non fosse **çovre*. Da notare che i luoghi di nidificazione di questa specie, buche ed anfratti nelle rocce, sono detti *çuvrignèris* a Venzone e Gemona: qui un tempo si passava a catturare i nidiacei, attorno a San Pietro, perché alimentavano un piccolo mercato (come altri Còrvidi imparano a ripetere parole umane e ciò li faceva diventare ospiti graditi in molte famiglie).
Vi sono, poi, delle denominazioni palesemente onomatopeiche. Per esempio a Venzone, ma anche altrove, il corvo imperiale è detto *cro cro*, verso che tale uccello ama ripetere anche per chiamare la compagna quando ha individuato una fonte alimentare (ad es. il cadavere di un qualsiasi altro animale: *la muart de piore e je la vite dal corvat*, recita un proverbio).
In molti luoghi la cornacchia è nota col nome di *cuàc* o *cuâc*, al maschile, o di *cuàche* al femminile: più armonia imitativa di così non si può.
Può risalire direttamente al latino *cornīcŭla* 'cornacchietta', un altro nome friulano della cornacchia, abbastanza diffuso con alcune varianti locali: *curnîl, cornîla, curnîla, cornìa, curnìa*, mentre ci pare più rara la denominazione *cornète*. È altresì raro udire *cuarnàcje / cornàcje* che, probabilmente, è soltanto un italianismo.
Questi nomi ne hanno generati altri, tanto nel regno animale che in quello vegetale. *Corvat di aghe* o *corvat di mâr* è il marangone, uccello nuotatore di raro passaggio invernale (NP), *corvat piçul* è sinonimo di *çore* (ma anche di taccola) e *corvat di mont* è il *çuvrìn* a Moggio.
La taccola è detta *çore cenerine* che, secondo il NP (anni Trenta del Novecento) "è localizzata nei dintorni d'Aquileia, e sconosciuta nel resto del Friuli".
*Ue di curnîle* è l'olivello spinoso (si veda *Tiere furlane* n. 11, 2011, pagg. 74-77).
L'aggettivo *corvìn / curvìn* indica un'uva che era diffusissima nell'Ottocento e che in piccola quantità viene ancora vinificata (ad es. a Nimis). Il NP riporta diverse sottovarietà, che elenchiamo, ma è molto probabile che alcune di queste siano delle varietà distinte: *Curvìn dolç, Curvìne, Curvinesse, Curvinesse dolce, Curvìn farinôs, Curvìn garp, Curvìn lustri, Curvinón, Curvìn pecol blanc, Curvìn râr, Curvìn refosc*. Quando si dice la biodiversità!
In un villaggio di nostra conoscenza con *Cuarnàcja* s'indicava un parroco non sempre benvoluto, ma ciò rientra nella comune prassi di soprannominare *Corvats* i preti in genere.
*Cuac* è legato al verbo *cuacâ*, il verso delle cornacchie, ma anche il gracidare delle rane; troviamo la variante *cuacarâ* anche nel *Lunari par l'an 1837* di Nicolò de Steffàneo: *a svole cuacarant intôr la çore*...
C'è un altro verbo che traduce 'gracchiare', ed è *craçâ*, usato anche per tutta una serie di comportamenti sonori che riguardano gli umani.

**Il volo del corvo**

Già in un sonetto del Cinquecento *corvats* e *curnilis* sono contestualizzati in modo negativo, assieme a *pantianis, madracs, gjespis, moscjons, pudiêsis, pedôi*, ecc.
Sarà il colore nero, sarà la concorrenza esercitata nell'alimentazione (è nei nostri ricordi una cornacchia morta appesa ad un *racli* ai margini d'un campetto di mais in montagna, chiaro avvertimento alle compagne), sta di fatto che i Còrvidi non godevano di buona

immagine. A ciò si aggiungono dei tratti di superstizione, come riporta Valentino Ostermann (*La vita in Friuli*, 1894) quando tratta di *corvàt, cornile* e *zore*: "Tutte queste e le altre varietà di corvi portano sfortuna. Sarebbe di cattivissimo augurio veder volare un corvo sul partirsi per un viaggio, e peggio ancora nel primo giorno dell'anno o nel dì delle nozze. Dal che si vede che l'arte di prendere gli auspici dal volare degli uccelli non è del tutto perduta. Ai corvi si attribuisce una longevità straordinaria, d'uno e, secondo altri, anche di due secoli".
Connotazioni negative si hanno anche nei versi di Ermes di Colloredo (1622 - 1692), dove un marito ubriaco apostrofa la moglie con *Jeve sù, mostaz di çore* (= faccia di cornacchia), e in un componimento per nozze scrive che la sposa è una *colombe*, mentre lo sposo è un *corvàt*. Notoriamente le carni dei Corvidi non sono gradite e pare non se ne facesse uso nepure in tempi grami; anche ciò può emergere dai versi del Colloredo che così vuol far risaltare la sprovvedutezza dell'interlocutore: *Fuars ti plâs lu cagòç plui dei melons? De' piçocje e pernîs, plui lu corvat?* (NP). Questi uccelli sembrano riscattarsi, ma dev'essere ironia, grazie al loro canto che, in verità, non si può ritenere armonioso; così nell'*Invît a Iaroni*, amico del Poeta:

*Un'oparete cu farà fracas*
*ti preparin de selve i miei cantôrs:*
*la çore e la curnil faran di bas,*
*la gjaie e la badascule i tenôrs.*

Qui ci stanno anche i parenti stretti delle cornacchie: la *gjaie* è la ghiandaia e la *badascule* è la gazza.

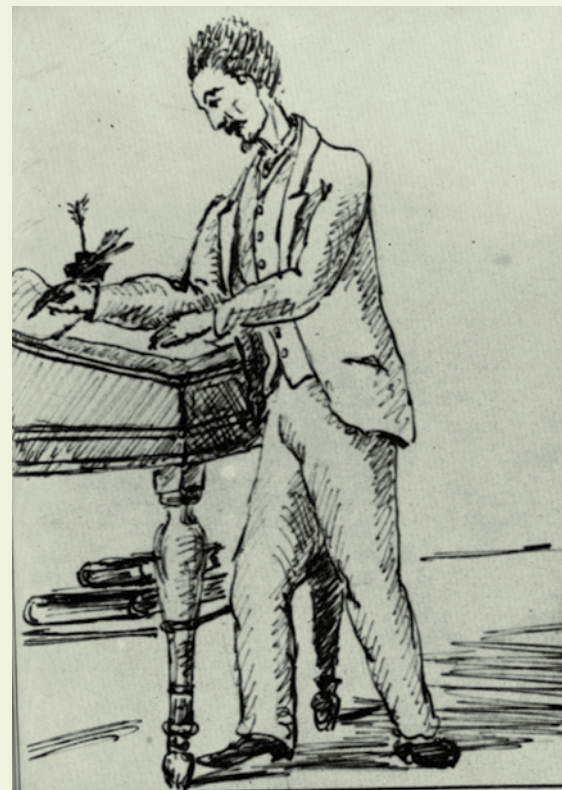
**_Il Vât da la Curnîla_: i Còrvidi nei nomi di luogo**

I nomi di luogo derivati da nomi di animali sono piuttosto rari: degli esseri così mobili, e dal comportamento quasi sempre elusivo, non sono adatti a formare nomi propri di luogo che devono durare nel tempo e fissare in modo preciso dei punti nel paesaggio. Ad esempio in un'area di 270 km² della nostra montagna non abbiamo contato più di una settantina di zootoponimi. Fra questi sono una trentina, quindi una percentuale alta, quelli derivati da nomi di uccelli. Tra i pennuti selvatici che hanno dato nomi di luogo prevalgono i Corvidi perché sono di buone dimensioni, si aggregano spesso in stormi ben visibili che possono caratterizzare un'area, sono molto rumorosi e sono dannosi, o ritenuti tali (forieri di malaugurio o, più concretamente, concorrenti alimentari), quindi degni di attenzione.
Il villaggio di Avasinis si trova tra un monte detto *Còvria* (forse da un precedente **Corvia* con base il latino *corvus*) e una montagnola chiamata *Corvàrias*, arcaismo dal latino *corvus* più il suffisso *-ària* che indica abbondanza. Il medesimo suffisso si nota in *Crovatària* di San Francesco nel Canal d'Arzino (*da *Corvatària*, luogo dove abbondano i *corvàts* 'corvi') e in *Çoràries* (da *çore* 'cornacchia') di Aicjes in comune di Clauzetto. Ricordiamo poi il *Gadôr dai Corvats* 'canalone dei corvi' di Bordano e il *Vât da la Curnîla* 'guado della cornacchia' di Cerdevol presso Pielungo. A Venzone troviamo il *Riù dai Corvats* 'rio dei corvi', il *Cret dal Corvat* 'roccia del corvo' e *Li Çôris* 'le cornacchie'. Quest'ultimo toponimo indica degli erti appezzamenti falciabili (con i ramponi!) sotto la linea di cresta del monte Plauris, tra le quote 1550 m e 1858 m; il nome è forse dovuto al fatto che questi prati a *Festuca* fossero aggrappati alle rocce come vigili cornacchie (G. Mainardis, inf. pers.).
Sulle colline moreniche c'è un *Cuél Curnìli*, o *curcurnìli* a Fagagna, aggettivazione da *curnîle* 'cornacchia' (era *Quel di Cornile* nel 1506).
Citiamo ancora la *Cjase dai Cuar-*

La *Cjase dai Cuarvats* a Gemona sulla strapiombante parete sud del monte Glemina.

*vats* ‘casa dei corvi’, una cavità naturale con protezioni esterne in muratura che ebbe finalità di vedetta; è ubicata a quota 450 m sulla strapombiante parete sud del monte Glemina sopra Gemona.
Siccome anche la *gjaie* (*Garrulus glandarius*) appartiene alla famiglia dei Corvidi ricordiamo, sempre in quel di Gemona, una stradina detta *La Strete da Gjâe* e, cambiando clima, latitudine, altitudine e *patois* chiudiamo con *La Navo des Gjàios* di Collina (*The Magpies Hollow* ebbe a tradurre un affezionato ospite di quell’amena località montana).

**Non solo Zorutti: i Còrvidi in onomastica**

Il cognome Zorutti, attualmente molto raro, rimane famoso in Friuli, ed è frequentissimo negli odonimi (nomi di vie), perché portato dal poeta Pietro Zorutti (1792 - 1867). Le tante vie dedicate allo Zorutti sono un segno della sua popolarità, soprattutto postuma, perché la toponomastica ufficiale, quella voluta dalle amministrazioni locali, cominciò a sostituire quella popolare dopo l’annessione del Friuli ex veneto al Regno d’Italia e si rinvigorì dopo il primo conflitto mondiale. Il cognome Zorutti viene da *çòre*, un tempo scritto *zore* ‘cornacchia’, di cui è un diminutivo. Alla stessa base appartengono i cognomi Zoràt, Zoratti, Zoratto, tutti da *zoràt* (ora si scriverebbe *çoràt*) il maschio della cornacchia. In alcuni casi sarà stato generato da *zoràte* soprannome non proprio commendevole dato ad una donna e poi maschilizzato in *Zoràt* dagli scrivani o dai pievani, fenomeno non infrequente. A questi aggiungiamo il diminutivo Zorattini e, nel novero, potremmo far entrare Zurini, probabilmente da *zorìn*, diminutivo di *zore*. Zurini è caratteristico di Bueriis, dove il 29 novembre 1560 Ambrogio Zurino figlio di Antonio fu “querelato per intrusione notturna e tentata violenza da Margarita q. Candido di Monasteto che, per interposizione buoni uomini, ritira la querela” (Archivio notarile di Udine 4987).
Fin qui le cornacchie; per quanto concerne i corvi possiamo solo ricordare il cognome Corvino che è caratteristico di Fagagna, senza dimenticare che nel 1503 un *Domeni Chorvat* viveva a Udine. Non si pensi che solo i Corvidi hanno dato cognomi, altri ornitonimi hanno arricchito la nostra onomastica; ve ne elenchiamo solo alcuni: Merlo, Merluzzi, Quaglia, Quaiattini, Quaino, Passero, Passerini, Favìt (è lo scricciolo), Lodolo, Zussino (da *zus*, nome di più rapaci notturni), ecc. Molto ricca, poi, sarebbe la messe se andassimo ad indagare tra i cosiddetti “soprannomi” di famiglia (ad es. *Cuac* è nome di casato a Cavazzo, *Çore* a Passons, ecc.) e, correndo qualche rischio, tra i soprannomi di persona (*La Çore*: donna non necessariamente antipatica, ma dal nero vestire e/o dalla voce gracchiante).
Fra i blasoni popolari abbiamo riscontrato soltanto i *Corvàcs* ‘corvi’ con cui il vicinato chiama gli abitanti di Fielis in comune di Zuglio e i *Corvàts* con cui gli abitanti di Sigilletto chiamano quelli di Collina (ma non deve essere grave, perché sono ricambiati con *Pics*, nome di un uccello che non ha certo cattiva immagine).

Il poeta *treseman* Pietro Michelini (1863 - 1933) assunse come *nom de plume* quello di *Pieri Corvat* (ma si firmò anche *Tite Çorat*: sempre di Corvidi si tratta) e così verseggiò: *Jo soi Corvat e Corvat no l’ûl sei ocje o merlot / cuet e puartât sul plat*. Caricatura dell’autore pubblicata nella rivista *Ce fastu?*, 1976.

**Bibliografia citata**


DESF = *Dizionario etimologico storico friulano*, Casamassima, Udine. Il primo volume (A – Ca) è uscito nel 1984; il secondo volume (Ce – Ezzitâ) nel 1987.

NP = Pirona Giulio Andrea, Carletti Ercole, Corgnali Giovanni Battista, *Il Nuovo Pirona – Vocabolario friulano*, Società filologica friulana, seconda edizione, Udine, 1996.

Enos COSTANTINI, Stefano ZANINI

# Te la do io l'energia!

## Come sfruttare il sole senza pannelli

Si fa gran parlare di energia (le rinnovabili!), di contributi (alle rinnovabili!), di piano energetico regionale, di risparmio energetico, ecc., ecc.
L'energia più rinnovabile di tutte è quella che viene dal sole e, grazie a quel fenomeno che va sotto il nome di fotosintesi clorofilliana (le piante sono di un verde clorofilla), si trasforma da energia luminosa a energia chimica contenuta nell'amido (mais, frumento, riso, ecc.), o nella cellulosa dell'erba e degli alberi.

### Malinconie energetiche

Una visione della faccenda, distorta e sicuramente interessata, sacrifica l'energia dell'amido e della cellulosa in impianti che, udite udite, trasformano il mais, massì, quello che in alcune zone del Veneto chiamano *polenta*, dapprima in metano e poi in energia elettrica. Ma vi immaginate che razza di stragiri? E, come ben si sa, ad ogni "giro", cioè passaggio nel

*L'arbul e il frut*. Un approccio più ecologico all'energia non è un regalo che dobbiamo fare alle nuove generazioni, è un dovere! Fotografia di Stefano Zanini.

procedimento, si perde energia. Prendiamo solo un segmento del processo: il mais ha bisogno di tanto concime azotato. Facciamo che gliene diamo 400 kg per ettaro. Sì lo sappiamo che buona parte va a inquinare la falda freatica (i famigerati nitrati) e, da lì, non c'è barba di scienziato che lo possa schiodare. Ma qui parliamo di energia. Orbene, è da sapersi che per fare un kg di quell'azoto c'è un costo energetico pari a 2,15 kg di gasolio (18.500 chilocalorie). 400 x 2,15 = 860. Cioè: per fare un ettaro di mais ci vuole, solo per la concimazione azotata, l'equivalente di 860 kg di gasolio. A ciò bisogna poi sommare il costo energetico per i trasporti, le operazioni colturali, ecc.
L'energia dal sole è rinnovabile, quella ottenuta dal mais non lo è perché il mais si fa col petrolio.
Le condizioni pedoclimatiche della pianura friulana sarebbero adatte a produrre alimenti di elevata qualità, in Regione si produce solo il 10% degli ortaggi consumati...
Quarant'anni fa, con l'avvento della monocoltura maidicola, abbiamo dato un calcio a forti potenzialità economiche, ora scendiamo nel fondo del baratro economico, ambientale e sociale.
Mandiamo i pregiati vini del Friuli a fare aceto e poi chiudiamo baracca. *Friûl for sale*.

**È scientificamente dimostrato che...**

Ma parliamo di cose che possono toccare direttamente il lettore, anche quello che non si sente coinvolto da queste malinconie economiche ed ecologiche. Sono innumerevoli i furlani che hanno un pezzo di terra, ad esempio un paio di campetti ereditati dal nonno.
A farci mais ci si perde, vendere o affittare non si ha voglia (non si sa mai un futuro e, poi, sono un ricordo di famiglia), coltivarci qualcosa d'altro no perché non si è del settore... Insomma si fanno coltivare a mais per non vederli *pustots*.
Il sole non fa crescere solo il mais; forse per i furlani sarà difficile da capire, ma è scientificamente dimostrato che il sole fa crescere anche altre piante (quasi tutte, in verità) e, fra queste, anche gli alberi. Gli alberi non sono altro che un concentrato di energia solare, praticamente gratuita: non sarà mai che per farli crescere li ingozzate con 400 kg di azoto per ettaro all'anno!
Tale energia, come è noto, in seguito a combustione (ci vuole un fiammifero e dell'ossigeno: il primo costa poco e il secondo, almeno per il momento, è gratis ed esentasse) si trasforma in energia calorica.
Dove vogliamo arrivare? Se non l'avevate ancora capito: in quei due campetti vi conviene piantare alberi, anziché dare lavoro al terzista del mais.

**Numeri**

Mal che vada il legno del vostro boschetto lo potete vendere, ma non è questo che vogliamo consigliarvi. Vi consigliamo di aumentare la vostra autonomia energetica. Almeno per il momento la luce del sole non è tassata, quindi la potete trasformare in calore domestico senza pagare balzelli che, come è noto, vanno solo a ingrassare... (beh, lasciamo perdere).
Facciamo un esempio: uno dei due scriventi scalda la propria casa con una stufa "tirolese" (detta anche "di maiolica", "a olle", "tedesca", ecc.): cucina, soggiorno, un paio di camere, per una superficie attorno ai 100 metri quadri. Niente termosifoni, nessun impianto (la stufa non scalda l'acqua), niente tubi, raccordi, valvole, ecc.
Consumo di legna per anno: dai 35 ai 40 quintali. Facciamo anche 50

Impianto di una quindicina d'anni nel Comune di Varmo. Gli alberi raggiungono i venti metri di altezza con diametri che si aggirano sui quaranta centimetri. Fotografia di Stefano Zanini.

perché magari ogni tanto si fa la polenta sullo *spolert*.
Ebbene, qual è la superficie necessaria per avere ogni anno 50 quintali di legna da brucio? Un paio di campi friulani! Se siete "possidenti" piantate pure un ettaro ché l'investimento non vi manderà a ramengo.
Da calcoli prudenziali si può affermare che un bosco di pianura, piantato con le specie adatte, può tranquillamente arrivare, dopo 8-10 anni, ad una provvigione di 400-500 quintali di legna per ettaro. Un ettaro è pari a 10.000 metri quadri.
Perciò, per avere una resa media di 40-50 quintali all'anno, ottenibile da 1.000 metri quadri di superficie, bisognerà imboschire circa 6.000 metri quadri (ma sì, teniamoci larghi, facciamo due campi furlani).
Tenendo conto dell'incremento annuo, che potrebbe aggirarsi sui 40 quintali per ettaro, ogni anno avremo bisogno di una minore superficie da tagliare.
Insomma con due campi a bosco e una stufa di maiolica o simili potremmo rendere la nostra famiglia parzialmente autonoma per quanto concerne il fabbisogno energetico.

**Che cosa piantare e come piantare**

Le specie arboree da utilizzare sono quelle a rapido accrescimento, ma dalla buona resa calorica. Nei terreni che meno facilmente patiscono il secco vanno bene il platano, l'olmo (*Ulmus minor* o *Ulmus pumila*), l'acero campestre e il frassino (*Fraxinus excelsior* o *Fraxinus angustifolia*). Nei terreni con minor dotazione idrica sono più adatti il carpino nero, la roverella, l'orniello e la tanto odiata, ma ottima da bruciare, robinia (volgarmente detta acacia, per capirci: *Robinia pseudoacacia*, quella che fa abbondante e buon miele).
Le piante, per comodità, vanno disposte a file. Ciò facilita assai le operazioni di manutenzione dei primi anni che si possono fare con mezzi meccanici (sfalcio o trinciatura delle erbe infestanti).
La distanza tra le file sarà di 3-4 metri, mentre sulla fila si potrà mettere una pianta ogni 2-2,5 metri.
Ciò corrisponde a un centinaio di piante ogni 1.000 metri quadri; facciamo dalle 300 alle 400 piante per campo friulano (il campo friulano è di 3.500 metri quadri).
Qua e là metteteci qualche cespuglio che fa fiori in primavera e bacche in estate-autunno: è bello da vedere in sè, ma è anche bello da vedere gli uccelli che arrivano a banchettare.
Metteteci una farnia da dedicare ai nipoti, i quali, ricordando il nonno, andranno a fare Pasquetta sotto le sue fronde.
Le cure per i primi 5-6 anni sono solo quelle, sopra accennate, concernenti lo sfalcio o la trinciatura delle erbe infestanti e di qualche "barazzo" che potrebbe avere l'ardire di presentarsi come non invitato ospite. Può rendersi necessaria anche una leggera potatura di formazione e di alleggerimento.
Tutto lì.

Vista aerea di un impianto che ha una decina d'anni presso Capriva. Fotografia di Stefano Zanini.

**La stufa di maiolica**
La stufa di maiolica non è di maiolica, è solo rivestita di maiolica, per bellezza. Se non la rivestite sparagnate un sacco di soldi, ma scalda uguale. Nelle Valli del Natisone si usava una stufa detta *peč* che era come una stufa di maiolica senza maiolica. E scaldava, altro che il *fogolâr* dei furlani (naso bollente e c... gelato, e occhi arrossati dal fumo, e tosse).
Vedete, col *fogolâr* e lo *spolert* (per non parlare della cucina "economica" e del caminetto) il calore se ne va (quasi) tutto su per il camino; con la stufa di maiolica, anche senza maiolica, viene immagazzinato dalla stufa, la quale poi con calma lo cede all'ambiente circostante. Dev'essere qualcosa che si chiama irraggiamento.
Nello *spolert* devi buttare legna di continuo, nella stufa anzidetta fai una carica giornaliera, lasci che si formi la brace (questione di una mezz'oretta), poi chiudi la portella e sei a posto fino a giorno dopo. Comodo, no?
È del tutto indifferente l'ora del giorno in cui si fa la carica.
Se proprio la temperatura esterna comincia ad andare tanto sotto zero si può caricare due volte. Lo scrivente che la usa ama tenere temperature alte quando è in casa, spesso sui 23°C.
Costa? Tutto costa, ma le spese di ammortamento sono minime perché è praticamente eterna. L'importante è trovare un buon fumista, questo sì.
Nel 1986 la stufa di uno dei due scriventi è costata sui 5 milioni di lire. Mettiamo che duri 50 anni (ma sarebbe una vita breve per una stufa siffatta): sono 100.000 lire all'anno, facciamo 50 euri. Crediamo che senza la maiolica sarebbe costata meno di 3 milioni di lire.
Manutenzione? Mah, consigliano di farla pulire ogni 5 anni; c'è chi lo fa ogni 10. Lo scrivente sopra accennato, che è assai negligente, ha dovuto chiamare il fumista per una pulizia a fondo dopo 22 anni. Non sappiamo quanto siate sensibili all'estetica, però la stufa con la maiolica è anche un bel pezzo di arredamento.
Parlando di benessere: c'è una differenza abissale tra il calore prodotto dai radiatori, spesso fastidioso, e il tepore emanato dalla stufa, delicato e avvolgente. Nessuno scienziato è riuscito a spiegare il perché, ma la scienza, anche quando si tratta di energia, è in altre faccende affaccendata. Sappiamo ben che ci sono anche altre modalità di scaldare a legna, e ve ne saranno di altrettanto efficienti. Noi non vendiamo stufe e, come avrete capito, neppure maiolica: ognuno faccia la sua scelta. L'importante è sfruttare nel miglior modo possibile l'energia solare. E ottenere qualcosa da quei due campetti del nonno; ci dispiace per il terzista che vi semina(va) il mais.

**Altri vantaggi**
Supponiamo che non ve ne freghi niente, ma se piantate alberi:
– abbellite il paesaggio. Ciò può favorire l'economia locale, che è anche la vostra, perché migliora la fruizione del territorio: insomma

Stufa risalente al 1727, tuttora perfettamente funzionante. Si trova nel santuario di San Romedio in Val di Non (TN). Naturalmente voi potete farvela fare in forme più moderne. La stufa si può plasmare con la fantasia e adattare all'ambiente, i radiatori no.

più turismo (cicloturismo, agriturismo, ecc.).
– arricchite l'ambiente aumentandone la biodiversità vegetale e animale (così potete fare sberleffi a quegli antipatici di verdi che si danno tante arie da intellettuali e sono capaci solo di parlare).
Forse vi interesserà di più sapere che:
– andare ogni tanto, chessò, qualche domenica pomeriggio, a tenere pulito il vostro boschetto è un lavoro rilassante. E, poi, il medico non vi ha detto che il movimento moderato fa bene?
– stare lontani dalla tivù almeno per qualche ora è il modo migliore per rendersi conto che si ha un cervello e, chi l'avrebbe mai

La legna è un concentrato di energia solare che chiede solo di trasformarsi in energia calorica quando il sole non c'è.

detto, si è in grado di pensare;
– passare un bel pomeriggio nel boschetto di famiglia invece che al centro commerciale è tutta salute, tanto psicofisica quanto per il portafogli.
Sì, la suocera vi criticherà aspramente, ma è mai possibile che ogniqualvolta l'amata madonna si presenta in visita voi dobbiate andare *tal bosc* sennò i "barazzi" crescono troppo?

***Pollution***

Non abbiamo capito chi li paga, ma c'è una corrente di "esperti" che tende ad addebitare tutto l'inquinamento dell'aria al riscaldamento a legna, come se automobili (notoriamente spargono Chanel n. 5), autoarticolati (*Parfum Nuit de Paris*) e fabbriche fumanti (e che fumi!) non esistessero. Uno di questi espertissimi, in giornate di pesante inquinamento atmosferico

Boschetto ceduo che, tagliato ogni 8-10 anni, fornisce energia calorica alla famiglia e si rinnova automaticamente con poche cure.

a Udine, sentenziò che la colpa era del riscaldamento domestico: correva il mese di luglio!
È chiaro che se tutti gli abitanti di Udine, ma proprio tutti, riscaldassero i loro appartamenti a legna, durante l'inverno ci potrebbe essere qualche problema. Ma ciò, a meno di cataclismi sociali, ha ben poche probabilità di verificarsi. In Friuli, peraltro, l'incolato è sparso e ciò consente di supporre che i fumi siano sufficientemente diluiti.
La legna prodotta sul campo del nonno è ecologica perché sfrutta l'energia solare e non l'energia di origine fossile: l'anidride carbonica che produce è la medesima che le piante hanno preso dall'aria e "condensato" per fare la cellulosa (il ciclo del carbonio cicla che è una meraviglia). È ecologica anche perché il luogo di produzione è vicino (il metano ti darà anche una mano, ma viene da molto lontano).
È ovvio che non bisogna bruciare "qualsiasi cosa", si devono evitare legni verniciati o comunque trattati, carta colorata (c'è la raccolta differenziata!), ecc. Chi brucia plastica è un idiota. Si deve bruciare solo soltanto e null'altro che legna ben asciutta e, possibilmente, *un an par chel altri* (raccolgo quest'anno e brucio il prossimo).
Se avete una vecchia cucina "economica" datela al *peçotâr*. Ci dicono che esistono sistemi detti "a doppia combustione" che fanno faville (nel senso che prevengono l'inquinamento abbattendo drasticamente i fumi in uscita).
E, poi, la solita manutenzione: tenete pulita la canna fumaria, anche se non s'è mai visto un Babbo Natale, questa irritante innovazione *yankee*, scendere dal camino di una stufa.

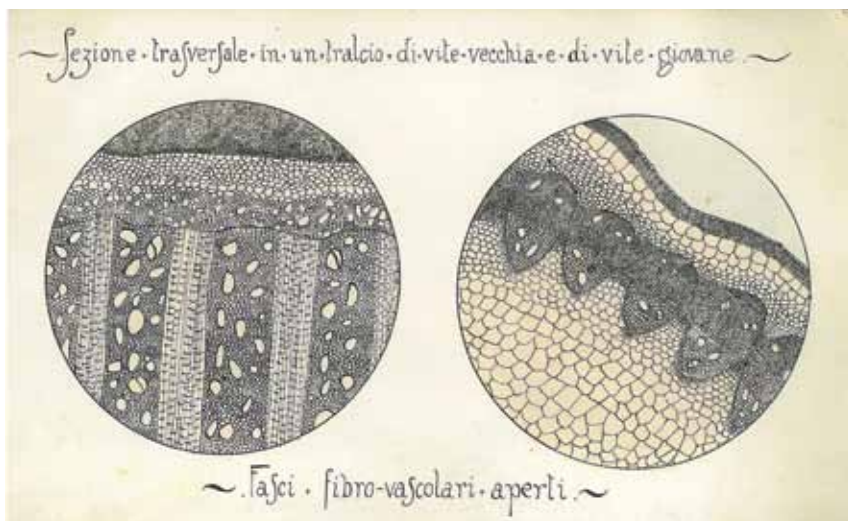
Stefano COSMA

# Duilio Cosma, un triestino legato alla terra

## Agronomo, botanico e perito forestale Ricordo nel centenario della nascita (1913 - 2013)

Sfogliando le pubblicazioni e i tanti articoli di mio nonno Duilio Cosma (1913-1998), ne trovai uno apparso nel 1960 su *Terra friulana*. Confrontando la testata di allora con questa che state leggendo mi sono accorto che, accanto al nome in friulano di oggi, è riportato, con la stessa grafia, più in piccolo, il nome di un tempo, che era la rivista dei dottori agronomi della Provincia di Udine. Il titolo dell'articolo era *Il Comune di Udine alla Mostra del Fiore di Trieste*, manifestazione alla quale l'amministrazione del capoluogo friulano non poteva mancare, poiché «sino dal 1957 partecipò con il suo Servizio Giardini (diretto dal prof. Giovanni Moro), dimostrando quanta comprensione e quale spirito fraterno leghi i due vicini territori. (…) Gli angoli dei giardini presentati dal Comune di Udine – continuava Cosma – sono stati tutti da guardare. Chi ha avuto la fortuna non solo di vederli ma di saperli vedere, avrà trovato nella fantasia delle loro composizioni mille temi originali per i progetti di domani. (…) Ma oltretutto, il Comune di Udine, onorando con la sua presenza la Mostra del Fiore di Trieste, vuole dimostrare quanto sia sensibile il Friuli alle necessità di adoperarsi alacremente per aprire alla floricoltura italiana nuove vie di consumo (…) al fine di diffondere la passione per il bello con il fiore». Un altro articolo su *Terra friulana*, a firma di mio nonno, apparve sul numero 2 del 1961, dal titolo *Piante fiorite in casa*. Perciò mi è sembrato perfetto ricordare l'agronomo, l'enologo e il perito forestale Duilio Cosma sulle pagine di questa rivista, a cento anni dalla sua nascita, avvenuta a Trieste il 15 settembre 1913.

**I primi anni di vita**

Figlio di Antonio, che dopo il primo conflitto mondiale sarà capo dell'ufficio passeggeri della società di navigazione "Francesco Rismondo" (poi diventerà un dirigente della Croce Rossa Italiana di Trieste) e dell'istriana Angelica Biasoni, Duilio Kosmazh – sarà italianizzato in Cosma nel 1928 – passò i suoi primi anni in Austria. A dieci mesi di età, infatti, con lo scoppio della Grande Guerra, il padre andrà sul fronte russo, in Galizia, e lui l'anno successivo verrà sfollato con la madre in Stiria, a

"Sezione trasversale in un tralcio di vite vecchia e di vite giovane, con i fasci fibro-vascolari aperti": disegno a colori tratto dall'*Album di Microscopia* di Duilio Cosma del 1930. In quell'anno frequentava, infatti, la Regia Scuola di Enologia di Conegliano.

Voitsberg, dove nel 1916 nascerà la sorella Licia (tuttora vivente!). Tornerà a Trieste solo nel 1919 e il tedesco sarà la lingua della prima infanzia, ma anche quella che utilizzerà da adulto in occasione di molti congressi di floricoltura in Germania, in Svizzera e nella stessa Austria. Grazie alle vacanze estive trascorse in Istria – come mi raccontava e come ho letto nei suoi diari –, a Pinguente, a Draguccio e in altre amene località agricole, si innamorerà della campagna, senza mai tralasciare la passione per il disegno che gli farà vincere spesso i concorsi de "Il Piccolo dei Piccoli", tanto da venire nominato dalla redazione "Collaboratore attivo" nell'aprile del 1928, con tessera di riconoscimento.

**Gli studi superiori e universitari**

Duilio Cosma frequentò i primi tre anni della Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano dove fu compagno di banco di Antonio Carpenè, con il quale condividerà l'estro artistico, tanto che entrambi supereranno l'ammissione all'Accademia di Belle arti di Venezia, forse solo per soddisfazione personale poiché poi si iscriveranno a Scienze agrarie a Bologna. Antonio Carpenè (1913 - 2010) diventerà "il signore del Prosecco". Di quegli anni conserviamo in famiglia un album fotografico relativo all'Istituto di Conegliano, alcuni

## Da foto di guerra a foto di pace

La cartografia è sempre stata una esigenza della nostra civiltà e i metodi usati nel rilievo hanno subito nel tempo un continuo e metodico progresso dovuto soprattutto al potente incentivo delle necessità militari. Le prime foto aeree della storia sono quelle del fotografo francese Gaspard-Félix Tournachon, noto con lo pseudonimo di Nadar, che nel 1858 fotografò la città di Parigi da un pallone aerostatico. La tecnica si perfezionò durante la prima e la seconda guerra mondiale, conferendo alla fotografia aerea innumerevoli vantaggi. "Certi fatti della selvicoltura – si legge nel manuale di Duilio Cosma - non si scoprono o non si valutano nel loro giusto significato se si guardano troppo da vicino e se non si astrae dai dettagli sollevandosi ad una visione ampia e sintetica". Altri importanti fattori concorrono, poi, a rendere ottima la cosiddetta "restituzione": gli apparecchi fotografici, la scelta della stagione e l'ora della ripresa, le tecniche, i filtri, ecc. La novità, colta dallo studioso triestino, è stata l'utilizzo della fotografia all'infrarosso e l'uso contemporaneo di lastre alternate: infrarosso modificato e pancromatico. Difatti "le radiazioni all'infrarosso hanno una maggiore lunghezza d'onda, esse sono dotate di un decisivo potere di penetrazione, quindi sono le meno disperse dalla foschia e dalla nebbia", perciò le fotografie sono più ricche di particolari. Poi, in base allo spettro di riflessione, si possono riconoscere le specie legnose. Qui subentrano le tecniche dell'interpretazione e della restituzione delle fotografie aeree, nonché la loro utilizzazione ai fini dell'aggiornamento delle mappe forestali, dell'applicazione del vincolo idrogeologico, della sistemazione dei terreni montani e, più in generale, dell'agricoltura. Prima di pubblicare il libro, Cosma relazionerà sui suoi esperimenti ai congressi di aerofotogrammetria tenutisi a L'Aia (1948), a Stoccolma (1951) e a Washington (1952).

quaderni, le pagelle, un disegno di Carpenè e diversi testi scolastici. Nel 1930 si iscrisse alla Scuola agraria di Firenze, dove conseguì il diploma di perito agrario nel 1932. All'epoca questo diploma non consentiva l'iscrizione alla facoltà di Agraria (alla maggior parte delle facoltà si accedeva solo dopo aver frequentato il Liceo classico o quello scientifico), perciò, assolto il servizio militare come sottotenente di artiglieria, nel 1934 si iscrisse a Scienze economiche e commerciali a Trieste, sostenendo l'esame di lingua serbo-croata con lo zio prof. Umberto Urbani ed altri esami di economia. Nello stesso periodo, studiando da privatista, otterrà a Verona la maturità scientifica. Con questa, e grazie agli esami già sostenuti a Trieste, nel 1935 potrà finalmente immatricolarsi al secondo anno di Agraria a Bologna, laureandosi nel 1941. Infine, nel 1948, superando gli esami del secondo biennio (quelli del primo biennio erano gli stessi di Agraria), ottenne anche la laurea in Scienze forestali a Firenze.

Questa foto ritrae Cosma in divisa da allievo ufficiale di artiglieria a Bra (Cuneo), datata novembre 1932.

Duilio Cosma ritratto nel giugno 1941 mentre sta studiando per affrontare l'esame di laurea in Agraria che supererà all'Ateneo di Bologna il 30 di quel mese, discutendo una tesi dal titolo *L'importanza delle carte geo-agronomiche e la scelta del metodo di rappresentazione del terreno agrario ai fini dell'agricoltura*. Parecchi anni dopo, a Bologna conseguirà l'abilitazione alla professione di agronomo (1967) e a Firenze quella di perito forestale (1971).

**Marionette**

Ai primi anni Trenta risale l'originale progetto di una "guida nell'arte marionettistica" che Duilio Cosma propone a vari editori con il titolo *Il teatro delle marionette*. Questo fu realizzato da mio nonno assieme ad un altro inseparabile amico: Stelio Silleni. Disegnarono le scenografie, il progetto con tanto di schema elettrico, foto e diversi testi teatrali, battezzando la compagnia con l'acronimo "DuiStel". Pochi mesi dopo arrivarono, ahimè, le risposte negative: dalla Casa Editrice Sonzogno il 31 dicembre 1930 e dalla Casa Editrice G. Nerbini il 19 febbraio 1931. Peccato, perché Silleni sarebbe diventato un fisico, docente universitario e generale del Corpo forestale dello Stato, membro della Reale Accademia delle Scienze di Torino e della Associazione geofisica italiana, autore di testi accademici sulle radiocomunicazioni e sui segnali radiotelegrafici!

**Non solo studente**

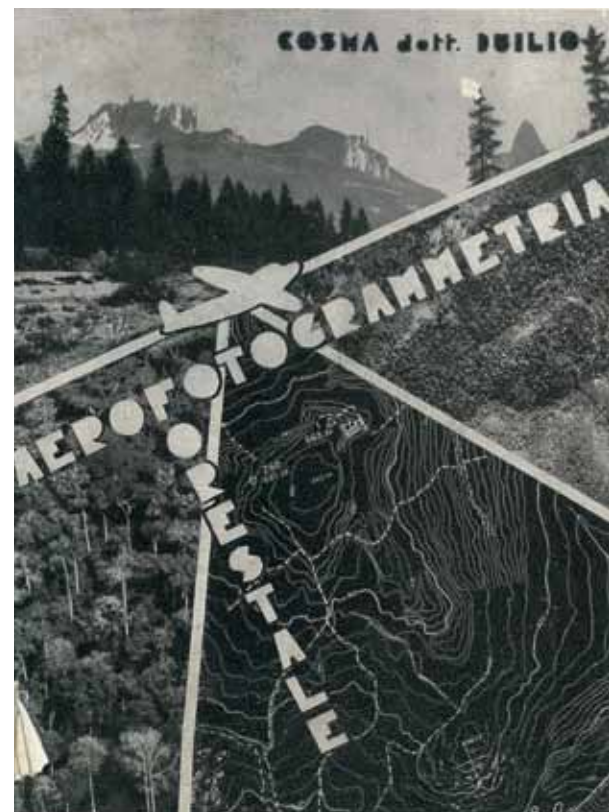
Nel periodo degli studi universitari entrò nell'insegnamento, diventando direttore della Scuola di Avviamento agrario di Servola. Per la sua attività professionale in Istria (1935-36), dove riuscì a portare la produzione di frumento dai 6-7 quintali della media precedente ai 15 quintali ad ettaro, si meritò il premio "Battaglia del Grano". Nel 1937 fondò l'Agraria di via Milano a Trieste, che ben presto vendette e che ancora esiste come Consorzio agrario. Nel 1939 lo troviamo membro del comitato organizzatore dei

La pubblicazione *Noi giardinieri in casa nostra – Manuale pratico di floricoltura* viene scritto da Cosma prendendo spunto dai corsi che teneva e che erano organizzati da *Rinascita Agricola*, in collaborazione con l'Ispettorato alle pubbliche piantagioni del Comune di Trieste, di cui era a capo. La prima edizione è del 1955, una seconda vedrà la luce nel 1960. Era in dotazione anche ai corsi professionali del Ministero del Lavoro a Modena, Firenze e Catania.

"Littoriali dell'arte" a Trieste, cui partecipa realizzando la scenografia dell'opera "Nozze istriane" di Antonio Smareglia. Durante un'esperienza presso l'antica azienda Galileo, specializzata in lenti e apparati ottici, comincia a studiare un sistema di ripresa fotografica aerea che, allo scoppio della seconda guerra mondiale, perfezionerà essendo ufficiale topografo e geodeta presso l'Istituto geografico militare di Firenze. L'approccio "topografico" si rivela anche nella tesi di laurea in Agraria del 1941 che portava il titolo *L'importanza delle carte geo-agronomiche e la scelta del metodo di rappresentazione del terreno agrario ai fini dell'agricoltura*. Nello stesso anno il tenente dott. Duilio Cosma pubblica un articolo su *L'Universo* dal titolo *Case coloniche nella Sabina Occidentale*, recensito l'anno successivo dalla *Rivista Aeronautica*. Intanto, conosciuta a Vejano (VT) la romana Nella Ajola, la sposava il 15 settembre del 1941 nella capitale. Finito il conflitto come capitano di artiglieria, diviene Ispettore del Corpo forestale dello Stato. In questo periodo approfondirà le conoscenze sulle tecniche aerofotogrammetriche, argomento della tesi che concluderà il suo percorso di studi con la laurea in Scienze forestali nel 1948.

**Pubblica articoli ed esegue rilievi aerofotogrammetrici**

Sono anni in cui si dedica alla fotografie aeree applicate alle foreste, brevettando, tra l'altro, un sistema a raggi infrarossi, utilizzato oggi anche in campo archeologico, che cede successivamente alla Harvard University di Boston. Nel 1948 pubblica un intervento intitolato *L'Aerofotografia al servizio della tecnica forestale* e l'apprezzamento per il suo lavoro è testimoniato da articoli in inglese per la rivista *The Indian Forester* (1950) e per l'American Society of Photogrammetry (1954), in spagnolo su *Actas del Congreso Forestal Mundial* (1950), in francese sulla *Revue forestière française* (1953) e sugli *Annales de la Station fédérale de Recherches forestières* della Svizzera (1962), nonché da numerose citazioni su libri scientifici in tedesco, ecc.

Altri articoli e piccole pubblicazioni dedicherà all'agricoltura, alla frutticoltura, all'itticoltura, alla floricoltura, al cinghiale, all'architettura rurale, al Carso triestino, agli antichi statuti di Trieste - con particolare attenzione agli usi civici (legnatico, stallatico ecc.) - e, soprattutto, alle scienze forestali. È il periodo della sua vita in cui

Il frontespizio di *Aerofotogrammetria forestale*, pubblicato da Duilio Cosma nel 1954, contenente studi sperimentali eseguiti con apparecchiature Galileo-Santoni. Con 34 illustrazioni nel testo e ben 60 fotografie fuori testo, era l'unico manuale del genere esistente in Italia e adottato dall'Istituto geografico militare di Firenze e da corsi di diverse Università: Firenze, Bologna, Trieste, Padova e Roma.

vive e lavora tra Firenze, Viterbo e Fiuggi, dedicandosi alla ricostruzione della selva intorno all'Abbazia di Montecassino, alla cura del verde delle Terme di Fiuggi, ai piani delle foreste demaniali dell'Abetone (Pistoia) e di Tarvisio.

**Il ritorno a Trieste: fonte di ispirazione per nuove iniziative**

Andato in pensione dallo Stato, nel 1953 torna nella sua città natale (portando la moglie e i figli Sergio e Carla), vincendo il posto di direttore delle Pubbliche Piantagioni del Comune di Trieste (ancora sotto il Governo militare alleato) e viene insignito dell'onorificenza di Grande Ufficiale dell'Ordine di Antares, riconosciuto dagli anglo-americani (1946). Nel 1954 a Trieste pubblica *Aerofotogrammetria forestale*, che sarà per anni testo universitario a Firenze, Bologna e Roma e, nel 1955, uscirà il manuale di floricoltura *Noi giardinieri in casa nostra*. Nel 1955 promuove la creazione dell'Associazione italiana dei "Direttori e tecnici di pubblici giardini" (ancora attiva) e dal 1958 al 1960 porta a compimento la realizzazione della Pineta di Barcola. Crea assieme a Bruno Natti la "Mostra internazionale del Fiore di Trieste", di cui fu Direttore tecnico e, sempre con Natti, fonda nel 1953 il periodico triestino *Rinascita Agricola*, che uscì quindicinalmente per almeno sedici annate. Il 29 settembre del 1956 succede un fatto mai chiarito: il giornale radio della Rai annuncia i vincitori del "Premio Marzotto" e, fra essi, figura il nome di Duilio Cosma. Il giorno dopo ne danno

RINASCITA AGRICOLA

QUINDICINALE D'INFORMAZIONI E CONSULENZA TECNICA DEL FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE
1 maggio 1968

SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

# BERZANTI APRE UFFICIALMENTE LE MANIFESTAZIONI FLOREALI «TRIESTE 68»

## Formula nuova

Fondato nel 1953, il quindicinale "Rinascita Agricola", diretto da Bruno Natti e con la costante collaborazione di Cosma, durerà fino al 1969. Conteneva informazioni tecniche, scadenze fiscali, annunci legali, nonché cronache legate al mondo agrario, orticolo e florovivaistico di Trieste e provincia. Ma anche gli orari di programmi Rai, come *Vita nei campi*, recensioni di libri e molto altro. Interessanti le interviste agli agricoltori locali: in una di queste, a Lupinc, c'è la prima citazione della "Vitosca".

notizia *Il Piccolo* e *Il Corriere di Trieste*, ma forse per la fuga di notizie non autorizzata, o per l'eccessiva eco apparsa sui quotidiani e periodici locali, il premio di fatto non gli verrà conferito. A controbilanciare il malcontento arriva la nomina a membro tecnico della Commissione forestale della FAO in Washington, quindi diventa relatore ufficiale a congressi internazionali di aerofotogrammetria e, per oltre vent'anni, interviene a fiere e congressi in tutta Europa. Per diversi lustri esegue sperimentazioni sulla coltivazione delle rose, per cui viene chiamato a far parte delle Commissioni perma-

## Il progetto della pineta di Barcola

Lo specchio di mare prospiciente l'abitato di Barcola venne interrato durante il Governo alleato, suscitando molte proteste. Ritornato a Trieste nel 1953, Duilio Cosma si trova subito ad affrontare il problema mentre era sindaco Gianni Bartoli (1949-1957). Grazie alle iniziative dell'Azienda di soggiorno e turismo, che aveva avviato un programma di sostegno alla sistemazione del verde cittadino, nel 1956 inizia un dibattito sul futuro di Barcola. «Questo ampio terrapieno che sta procedendo dall'inizio della litoranea verso lo squero del Cedas ha sollevato molte perplessità negli abitanti della zona, soprattutto nel timore che la libera visuale del mare avrebbe potuto essere ostacolata», si legge in un articolo del 1956. Nel 1958 viene definita "cupa palude" e "malefico terrapieno", perciò vengono stanziati 14 milioni di lire dal Comune e un milione dall'Azienda di soggiorno. Così, fra maggio e giugno 1958, inizia l'impianto degli alberi nella parte destinata a parcheggio. Ognuno dice la sua, nelle lettere ai quotidiani e persino con telefonate minacciose a casa di Cosma, ma il nuovo sindaco Mario Franzil (1958-1966) appoggia il progetto, che prevede la piantagione di *Pinus pinea*, terrazze a mare, stabilimenti balneari (i "Topolini") per una spesa di 98 milioni. Nel marzo 1959 vengono messi a dimora i primi 120 pini e «il dott. Cosma ritiene che questi attecchiscano bene» si legge sui quotidiani. Ma le polemiche non cessano e su *La Cittadella* appaiono vignette ironiche. I lavori, con altre 180 piante, terminano nel 1960 e nel 1963 viene inaugurata la fontana illuminata. Oggi i triestini non rinuncerebbero a quella pineta! Nel 2008, su iniziativa del figlio Sergio (allora assessore a Gorizia), proseguita con costanza dalla figlia Carla assieme al marito generale Paolo Stocca, la giunta Di Piazza ha deciso di apporre una targa a ricordo di Cosma che è stata inaugurata dalla giunta Cosolini.

nenti per il riconoscimento delle nuove varietà di rose nei Premi internazionali di Roma, Genova, Baden Baden, Vienna e Amburgo. Parteciperà, inoltre, a numerose mostre all'estero ottenendo 18 medaglie d'oro, 12 coppe e 28 riconoscimenti ufficiali e diplomi per la città di Trieste. Nel 1960 viene inviato dal governo italiano per più di un mese in Romania come consulente di quel Ministero dell'Agricoltura, meritandosi l'Ordine al Merito della Repubblica romena. Analoghi incarichi svolge per i governi di Austria e Svizzera. Nel 1967, per i suoi meriti scientifici, viene nominato membro *ad honorem* dell'Accademia Tiberina, antico sodalizio romano fondato nel 1813. Intraprende viaggi di lavoro in Gran Bretagna, in Olanda, a Malta, nel Principato di Monaco, ma rinuncia ad una consulenza in sud America. Insegna sempre all'Università popolare di Trieste tenendo corsi di agricoltura in Istria e a Fiume, terra a cui era sempre affettivamente legato.

**Dirige le aziende del Lloyd Adriatico**

Andato nuovamente in quiescenza nel 1973, si iscriverà all'Ordine dei Dottori agronomi di Gorizia e, come libero professionista, il Lloyd Adriatico S.p.A. lo chiamerà a dirigere le aziende agro-silvo-pastorali di proprietà della società assicuratrice (con un'estensione totale di oltre 7mila ettari!). Fino a metà degli anni Ottanta sarà perciò Amministratore delegato della SAGA S.p.A., la *holding* a capo di quattro tenute di cui Cosma era direttore tecnico: Molin di Ponte, azienda vitivinicola di Cervignano (oggi parte di Ca' Bolani del gruppo Zonin), della Nuova Baccaresca in Umbria, con 500 capi di bestiame bovino da latte, e di altre due in Toscana: un'azienda silvo-pastorale-venatoria a Bagnolo (Grosseto) e la Nuova Casenovole nella valle dell'Ombrone (di cui era anche amministratore delegato), composta da 900 ettari di bosco, coltivazioni di mais e di cereali destinati alla nutrizione di 500 vacche da carne della razza Chianina, nonché produttrice di pregiato olio d'oliva.

**Collezionista e disegnatore**

Appassionato filatelico, come il padre Antonio, per le sue numerose mostre, spesso dedicate ai fiori nella filatelia di diversi Paesi europei, alla politica forestale nella corrispondenza degli Stati pre-unitari italiani e ad altri soggetti, viene iscritto nel Ruolo dei Veterani della Filatelia italiana

Esperto di nuove varietà di rosa, Cosma era membro di molte giurie internazionali oltre che dell'Associazione Italiana della Rosa, assieme all'amico Gildo Spagnolli, direttore dei Giardini di Bolzano. Eccolo mentre gusta la fragranza di una rosa a Vienna, all'*Internationale Gartenschau* del 1964.

(al pari del cugino arch. Paolo Kosmazh). Creò l'Alleanza filatelica fra le due più importanti associazioni triestine di collezionisti di francobolli e sfruttò la sua abile mano per disegnare annulli filatelici in occasione delle manifestazioni che organizzava. Anche i disegni a tema agreste contenuti nel manuale di floricoltura e nel quindicinale *Rinascita Agricola*, nonché il logo della Mostra del Fiore sono frutto del suo estro artistico. Finita ogni attività lavorativa si dedicherà al collezionismo, a frequentare le opere liriche e ai nipoti…

**Un ricordo vicino a Barcola**

Molto ci sarebbe ancora da raccontare, soprattutto alla luce delle carte ritrovate: lettere di Ministri dell'Agricoltura (del Regno e della Repubblica), inviti a ricevimenti della Regina Elisabetta II e del Principe Ranieri di Monaco, viaggi di lavoro a Malta e nella Foresta Nera, incarichi del Comune di Treviso per progettare il verde pubblico di quella città, incarichi della Provincia di Belluno per il collaudo del bacino dell'alto Piave, un diario inedito della seconda guerra e molte poesie in dialetto triestino con lo pseudonimo di "Ilo Masco".

Spero che questo articolo scritto dal *nipote più grando (…) do oci più grandi dela boca, soto i rizi un zervel che boi…*. sia un apprezzato omaggio al nonno e maestro di vita, che tanto ha dato all'agricoltura e floricoltura nostrane, nonché all'aerofotogrammetria internazionale. Il 15 settembre del 2011 anche il Comune di Trieste, dopo un lungo iter, ha voluto ricordarlo con la posa di una targa vicino alla fontana della Pineta di Barcola. Quella fontana a colori entrata in funzione il 26 ottobre 1963 fra gli applausi e lo stupore dei presenti, come raccontano le cronache dei quotidiani dell'epoca.

Pieghevole della "Mostra del fiore" tenutasi nel 1958 la cui prima edizione si tenne nel 1954. Venne ideata da Duilio Cosma che ne fu anche direttore tecnico e, con ogni probabilità, autore del bozzetto che ne divenne il logo. La rassegna floreale triestina sarà allestita prima nel padiglione del giardino pubblico di via Giulia, poi alla Stazione Marittima e quindi a Miramare, con partecipanti da tutta Europa. Organizzata in collaborazione con il Comune, la Camera di Commercio, la Cassa di Risparmio, l'Ente Fiera, altri enti pubblici ed aziende private, sarà spesso inaugurata da ministri (si ricorda Mariano Rumor), presidenti della Regione come Alfredo Berzanti; nel Comitato d'onore annoverava membri del governo italiano e il vescovo di Trieste mentre presidente esecutivo era Alberto Casali, proprietario della Stock. Nel 1968 sarà allestita nel Parco di Miramare dal 25 aprile al 4 novembre, con ben 19 manifestazioni parallele e 360 espositori provenienti da venticinque Paesi, tra i quali Sud Africa e Hawaii.

Giosuè CHIARADIA

*Tradizioni popolari del Friuli Occidentale*

# Il culto di San Simone e la Festa delle Donne

Certamente per le tradizioni popolari il Capodanno d'inverno, che dà inizio – tipicamente nell'Europa centrosettentrionale – al semestre delle ombre lunghe e del freddo, è il primo di novembre; così come, sei mesi dopo, il primo di maggio dà inizio al semestre del sole, del caldo, dei grandi lavori agricoli e dei raccolti. È anche certo, però, che la grande festa dei Santi e dei Morti aveva un preludio il 28 ottobre, festa dei Santi Simone e Giuda, per tutti più semplicemente *San Simon*: data entro la quale tutte le scorte e le derrate necessarie alla vita degli animali e degli uomini dovevano essere state portate a casa e sistemate in cantina, nel granaio, nel fienile, nella legnaia, nel portico accanto alla stalla. Poi si poteva forse tirare il fiato: chi poteva.

**La storia di San Simone**

Simone, soprannominato anche Zelota (secondo Luca) o Cananeo (secondo Marco e Matteo), è il meno conosciuto degli Apostoli, e su di lui, a parte i testi evangelici, abbiamo solo notizie molto incerte. Non è affatto da meravigliarsi: a parte quattro Apostoli (i due Giacomo, Maggiore e Minore, martirizzati a Gerusalemme rispettivamente nel 42 e nel 62, Pietro martirizzato a Roma verso il 65, e Giovanni morto vecchissimo nella zona di Efeso intorno al 100), si sa poco o nulla di dove siano finiti gli altri otto, e cioè Andrea, Matteo, Bartolomeo, Tommaso, Filippo, Mattia, e appunto Simone e Giuda Taddeo. Si racconta che Simone, assieme a Giuda Taddeo, abbia predicato in Egitto o in Mauritania, in Mesopotamia o in Armenia o in Persia, morendo martire in un anno imprecisato verso la fine del I secolo, non si sa dove, forse a Edessa (Mesopotamia del Nord, oggi in Turchia) o a Pella (Armenia) o a Suanir (Persia).
Al fondo di tutto c'è probabilmente il dato storico che lì, grosso modo 250 km a est di Alessandretta/Iskenderum, in quella parte del Medio Oriente incastrata tra Turchia, Siria, Mesopotamia (Iraq), che per secoli fu parte ora della Grande Armenia e ora dell'Impero Persiano sassanide, proprio intorno alla città di Edessa (oggi Urfa o Şanlıurfa), c'erano già all'inizio del II secolo notevoli gruppi di cristiani, a dimostrazione d'una precoce predicazione apostolica, che potrebbe anche risalire a Simone e Giuda Taddeo: e i cristiani di Urfa venerano ancora come fondatore della chiesa locale un Sant'Addai! Così come sopra Mossul/Ninive, nell'estremo nord iracheno, ho visitato una grotta e una comunità cristiano-copta legata al ricordo di San Matteo, e a Madras/Chennai, nel sud dell'India, ho visitato la cattedrale con le reliquie di San Tommaso...
A rendere ancora più nebulosa la fine di San Simone, ci sono anche leggende che lo raccontano nell'Inghilterra centro-orientale, martirizzato nel Lincolnshire; altre che lo vogliono crocifisso; altre ancora che dicono che morì assieme a Giuda Taddeo di sassate o di mazzate, di lancia o di sega.

**Il culto di San Simone**

Ai fini di questo modesto scritto, il dove e il quando della morte di San Simone – e di San Giuda Taddeo che da sempre gli è accostato – non hanno molta importanza. Sarebbe piuttosto più importante

Santa Barbara nella chiesa dei Santi Giacomo e Filippo ad Arzenutto.

Chiesa dei Santi Simone e Giuda a Prata di Sopra.

conoscere il come, per via dell'iconografia, cioè di quali simboli accompagnano il santo nelle opere d'arte che lo rappresentano.
A tale proposito è da premettere che il culto del Santo, almeno in queste terre, si diffuse piuttosto tardi, si dice non prima del IX-X secolo (risale a quel tempo l'origine della chiesa veneziana di San Simone e Giuda, detta solitamente *San Simon piccolo*), fors'anche per quell'accostamento a San Giuda Taddeo, che ai cristiani ricordava l'Iscariota traditore di Gesù; e comunque pare che abbia, a dir poco, faticato a diffondersi nei secoli XIII-XIV, per affievolirsi via via nei secoli successivi.
È curioso che l'unico edificio dedicato al culto dei due Apostoli nel Friuli Occidentale, a quanto pare, sia la chiesa detta di San Simone a Prata di Sopra, venerando monumento della Prata medievale – come la definisce lo storico G. Pujatti – attestata come già da tempo esistente in un testamento di Guecello II di Prata in data 7 agosto 1262, ed affrescata a fine del Quattrocento dal pordenonese Pietro Gozizio: vi si diceva messa la quarta domenica di ogni mese e tutte le feste degli Apostoli (almeno una volta: oggi è quasi un'impresa poterla visitare).
È da notare, inoltre, che secondo le ricerche condotte dallo studioso Angelo Crosato, la chiesa risulta orientata in senso esattamente equinoziale, cioè il suo asse indica il punto dell'Oriente dove sorge il sole nell'equinozio d'autunno.

**La sega dei boscaioli**

Per quanto riguarda l'iconografia, solitamente in tutta Europa San Simone è rappresentato con accanto la grande sega dei boscaioli, leggendario strumento del suo martirio, mentre San Giuda Taddeo è accompagnato dalla lancia o da un bastone, oltre che da un libro

La chiesa dei Santi Giacomo e Filippo ad Arzenutto è un autentico scrigno d'arte.

(nel Nuovo Testamento gli viene infatti attribuita una *Lettera di San Giuda*, sulla quale ancora si discute). Eppure nel 1515 il pittore Pietro da San Vito, affrescando il coro della sbalorditiva chiesetta dei Santi Filippo e Giacomo ad Arzenutto di San Martino al Tagliamento (altra impresa tentare di visitarla), rappresentò San Simone con la scure e San Giuda con la sega. Ed è veramente strano, perchè la sega è indubbiamente l'attributo iconografico di San Simone da Orvieto a Bruges (passando per Prata di Sopra e per Sacile), tant'è che è il patrono dei tagliatori di legna, cioè dei boscaioli, oltre che dei cavatori e tagliatori di marmo: e proprio a quella sega potrebbe forse risalire – come suppongo – la protezione da lui invocata contro le saette. Invece San Giuda – noto per la sua *Lettera*, ma non certo a livello popolare – pare fosse invocato contro i dolori causati dai calcoli renali, e in generale nei casi difficili, argomenti per i quali la gente aveva solitamente ben altri santi ai quali votarsi.

**Comincia l'inverno**

A tale incertezza iconografica ed evanescenza cultuale, fa riscontro una grande popolarità di San Simone per diverse altre ragioni. Anzitutto la sua data, 28 ottobre, era un prezioso indicatore climatico.
È noto che le stagioni di una volta non tenevano molto conto di solstizi ed equinozi e colonnelli meteorologi, coincidevano

Pietro da San Vito, *San Giuda*, Arzenutto, chiesa dei Santi Giacomo e Filippo. In questo caso San Giuda è rappresentato con la sega, attrezzo che di solito accompagna San Simone.

soprattutto con le vicende della natura, cioè della terra: c'era la buona stagione dei lavori, delle semine, dei raccolti, che andava da San Marco a San Simone; e poi altri sei mesi in cui bisognava affrontare le difficoltà della sopravvivenza con le scorte accumulate; per riuscire a superare – bestie e uomini – i sei mesi difficili, c'era una condizione inderogabile, bisognava arrivare a Sant'Antonio di gennaio, collocato strategicamente a metà del semestre di amministrazione controllata, con metà fienile e metà granaio, metà legnaia e metà cantina.

All'antivigilia della grandissima Festa dei Santi – cioè dei Morti – San Simone diceva proprio questo, cioè l'inizio dell'inverno, e i proverbi relativi erano parecchi, soprattutto in Friuli: *San Simon, manie e scufon* (maniche lunghe per le braccia e calzature con il gambaletto di lana, o calzerotto, per i piedi); anzi *San Simon, si tire su la cjalce e il scufon* (doppia precauzione, calza e calzerotto); *San Simon passât, unvier entrât* (l'inverno è cominciato); sicché nel Trevigiano e nelle terre del Livenza, *Da San Simon, la femena la governa l'on* (cioè lo veste per la stagione fredda). In laguna possono capitare giorni di vento violento che *slambre velis*, e anzi *Co sbrea le vele San Simon, dura el vento la stagion*, sicché a Chioggia si invoca San Simon a protezione della barca, degli uomini e del *paron.*

Ma molto più diffusi sono i proverbi friulani e veneti relativi ai raccolti, anche se non pare che il santo avesse uno speciale patrocinio su di essi, come capita a volte di leggere: è che la data di *San Simon* era un'importante datasoglia come San Marco, o San Pietro, o San Martino, la Madonna d'agosto o quella di settembre. Entro *San Simon* i raccolti dovevano e devono essere sistemati al riparo

Locandina del Comune di Codroipo dove viene messa in risalto la “Grande fiera di S. Simone”. Dall’almanacco *Strolic furlan* del 1932.

nei locali adatti alla conservazione: fieno e legna, *râf* (la rapa) e *raviçon* (il ravizzone, soprattutto perché si presta alla facile rima con il Santo), vino e nespole, mele e pere, mais e castagne, noci e nocciole, tutto dev’essere assicurato al riparo per l’utilizzazione invernale. *A San Simon, chi no à fat el vin, nol xe pi bon* (cioè non può più vinificare dopo tale data), e *el racolto l’è drio ‘l porton*, perfino *i imprescj tal cason*.

In questa cornice diventa più comprensibile la tradizione casalinga – di cui non mi pare che altri si sia occupato – di non toccare i vasi di marmellate, conserve, sottoli e sottaceti, sottosale e sottograppa e via dicendo, prima dei Santi: le scorte accumulate possono essere cautamente utilizzate solo a partire da tale data. E si possono capire meglio certi “eventi” che, intorno al 28 ottobre, animano l’ultima domenica del mese, a partire naturalmente dalla Fiera di *San Simon* a Codroipo e dalla *Sagra de San Simon* a Prata di Pordenone, ultimi residui delle tante sagre che un tempo caratterizzavano la scadenza, e che, da Buttrio a Venzone, da Forgaria a Maniago a Cordenons, sono state travestite da castagnate e da feste della zucca.

***Santa Barbara e San Simon***

Di tutt’altro tipo, rispetto a quanto sopra detto, sono due particolari che interessano il folklore: la preghiera a *Santa Barbara e San Simon* contro il temporale, e l’allusione a una festa delle donne la sera del 27 (o 28) ottobre.
La preghiera è comune in molte regioni italiane con poche varianti, sicché basta darne qualche esempio:

*Sante Barbure benedete*
*uardainus dal ton e da saete*
*Sante Barbure e San Simon*
*uardainus dal lamp e dal ton*
(Friuli centrale)

*Santa Barbara e San Simon*
*Diu ne guardi de chel ton*
*Diu ne guardi de chê sêta*
*Santa Barbara benedeta*
(Andreis, Valcellina)

*Santa Barbara e San Simon*
*liberene da sto ton*
*da sto ton sta saeta*
*Santa Barbara benedeta*
(Terre del Livenza e Marca trevisana)

*Santa Barbara e San Simon*
*liberene da la losna* (fulmine) *e*
*dal tron*
*dal fö e da la fiama*
*e da morte subitana*
(Piemonte)

A incuriosire non è tanto il ricorso a Santa Barbara: nella fantasiosa leggenda medievale a lei relativa, il padre che denunciò e stava per uccidere la bellissima figlia cristiana fu incenerito da un fulmine, per cui da oltre un millennio la santa è protettrice contro tuoni e saette, e poi contro i rischi di chiunque maneggi materiali esplosivi, in guerra o nei cantieri di lavoro (a Caneva, ad esempio, nel Pedemonte sacilese, il 4 dicembre è grande e rumorosa festa dei minatori e dei cavatori: non è la festa di Santa Barbara del Sulcis, ma la messa, i botti delle mine e le bevute sono rispettabili). Ma se il ricorso alla santa degli esplosivi e delle saette è comprensibile, non si capisce il suo accostamento all'apostolo San Simone, e non mi pare che qualcuno se ne sia preoccupato. Potrebbe darsi che la spiegazione sia da ricercare nella sega che il santo porta con sè come simbolo iconografico del martirio: una linea seghettata si può definire un archetipo, una delle strutture antropologiche dell'immaginario, per rendere graficamente la saetta che il Cielo scaglia sulla Terra.
Ma ci potrebbe essere anche un'altra ipotesi, certamente peregrina, ma non priva d'una certa suggestione per un inesperto come chi scrive: il versetto *Santa Barbara e San Simon* (*Simion* in qualche paese) ricorda troppo da vicino i nomi di due martiri persiani (in realtà mesopotamici, iracheni) *Shmin* (= Simone) *bar Sabba* (= figlio del lavandaio) e suo nipote e successore nella carica di vescovo e nel martirio *Shmin barba Shmin* (Simone nipote di Simone), che non solo dimostrano la notevole fama che l'apostolo Simone ebbe nel grande impero dei Persiani sassanidi (pressappoco II-VIII secolo d.C.), ma potrebbero anche essere la stessa persona, come mi suggerisce lo studioso Pier Carlo Begotti. Essi (accettando la tradizione martirologica che ne fa due persone distinte) furono vescovi di Seleucia-Ctesifonte, capitale dell'Impero sassanide, città ellenistica di cui ho potuto ammirare le grandiose rovine a una quarantina di chilometri a sud di Bagdad. Qui, dove accanto alla maggioranza zoroastriana viveva una fiorente comunità cristiana, durante la lunga persecuzione anticristiana scatenata dal re sassanide Shapur (Sapore) II a partire dal 341, i due vescovi Shmin furono uccisi, in date diverse ma nello stesso luogo, assieme a molti altri cristiani, che nel Martirologio sono sempre riuniti nella dizione "Martiri persiani".
Nei martirologi i due vescovi sono commemorati in date diverse intorno alla metà di aprile, dal momento che il primo dei due, *Shmin bar Sabba*, fu decapitato proprio il 17 aprile del 341, venerdì santo, e sua sorella fu segata in due. Poiché anche la tradizione di santa Barbara pare di origine bizantina, cioè orientale, potrebbe darsi che la coppia di nomi Simone e Barbara fosse in qualche modo una lontana eco di *Shmin bar Sabba* e di suo nipote *Shmin barba Shmin*, nel senso che Santa Barbara potrebbe aver coinvolto nella supplica il quasi sconosciuto San Simone.

Il monte San Simeone si erge massiccio sulla destra orografica del Tagliamento; qui è visto all'altezza di Ospedaletto. Su di esso, a 1220 metri s.l.m., sorge l'omonima chiesetta che è senz'altro una delle più alte del Friuli. Il nome della montagna è documentato dal 1257 (*in monte de sancto Simone*) e la chiesetta è ricordata per la prima volta nel 1322.

**La festa delle donne**
Per quanto riguarda questo secondo argomento, il discorso si fa un po' più nebuloso, perché probabilmente connesso con l'attività della filatura, scomparsa totalmente dalla vita popolare oltre un secolo fa. Nella società preindustriale, prevalentemente rurale, la filatura non poteva certo essere un lavoro da fare nella buona stagione: era attività d'enorme e plurimillenaria importanza riservata quasi esclusivamente alle sere e alle notti d'inverno, nei cinque mesi tra i Santi e Pasqua, al punto che la veglia serale nelle stalle si chiamava *fila/file/filade/filau/filò*, anche se da tempo non vi si filava più, o vi si

Pietro da San Vito, *San Simone*, 1515; Arzenutto, chiesa dei Santi Giacomo e Filippo. Il pittore ha raffigurato San Simone con la scure, mentre nell'iconografia è solitamente rappresentato con la sega.

facevano anche tanti altri lavori. Per questi centri quotidiani di aggregazione sociale (spiccatamente intergenerazionali e intersessuali, al punto da porsi come forti momenti strutturali della società, pur nelle differenze; come generatori di coesione, pur nel viavai di tipi e di generazioni; come fautori di nuove famiglie, che rigeneravano la lenta progressione della compagine, sostituendo quelle che l'età, l'infermità o la morte mettevano fatalmente da parte), non è possibile dire oggi quando si cominciava e quando si finiva. Si finiva quando i lavori della primavera (o ancora di fine inverno) e i preparativi domestici e religiosi per la Pasqua imminente, diradavano il gruppo fino all'estinzione.
Si cominciava quando le derrate e le risorse – come s'è detto sopra – erano al sicuro, e il primo freddo cominciava a farsi sentire, cioè nella seconda metà del mese d'ottobre, quando i brevi giorni sono ancora luminosi di sole, ma lasciano rapidamente il posto ai brividi della sera. E forse ciò avveniva attorno alla data del 28 ottobre, *San Simon*: non oltre, perché il divieto di *far fila* la sera dei Santi e dei Morti era uno dei più diffusi e rispettati.
C'è un'altra ragione a favore di questa data. C'è un modo di dire diffuso nel vicino Veneto, ma raccolto anche nel Friuli pordenonese (ad es. a Chions, Azzano Decimo, Arzene), che dice *De San Simon le femene le va de rebalton*. Qualcuno spiega il detto accusando il vino nuovo, ma è spiegazione tutt'altro che convincente: il *rebalton* doveva essere un comportamento delle donne di casa ritenuto molto strano, dato che per l'occasione organizzavano nella stalla una piccola festa, della quale è ancora vivo il temine indicativo, e cioè *possen* o *pussignata* (e perfino *pussignatar*). Era un povero dopo-cena, dopo aver mandato a letto gli uomini, per festeggiare la fine dei grandi lavori estivi e l'inizio del lungo lavoro invernale della filatura: quattro cantate e un po' di zucca lessa, ma dietro tanta semplicità stava forse il bisogno di riprendersi un piccolo margine di autonomia, in una società maschile e maschiocratica che gliel'aveva rubata tutta. *Malsestariis*, disordini, le giudicavano gli uomini con un finto sorriso.

*San Nicolò*, particolare di un affresco (fine del XIV secolo), parte di una vasta e complessa decorazione pittorica presente nella chiesetta dei Santi Filippo e Giacomo ad Arzenutto in comune di San Martino al Tagliamento. Il santo è qui raffigurato secondo l'usuale iconografia e simbologia: in vesti vescovili, con il pastorale nella destra e tre palle d'oro nella sinistra (queste rappresentano i tre sacchetti d'oro con cui il salvò tre fanciulle che rischiavano il disonore a causa della povertà in cui versavano). In molti dei nostri paesi San Nicolò porta tuttora i doni ai bambini (Babbo Natale è di introduzione recentissima). A San Martino al Tagliamento era anche invocato contro i temporali.

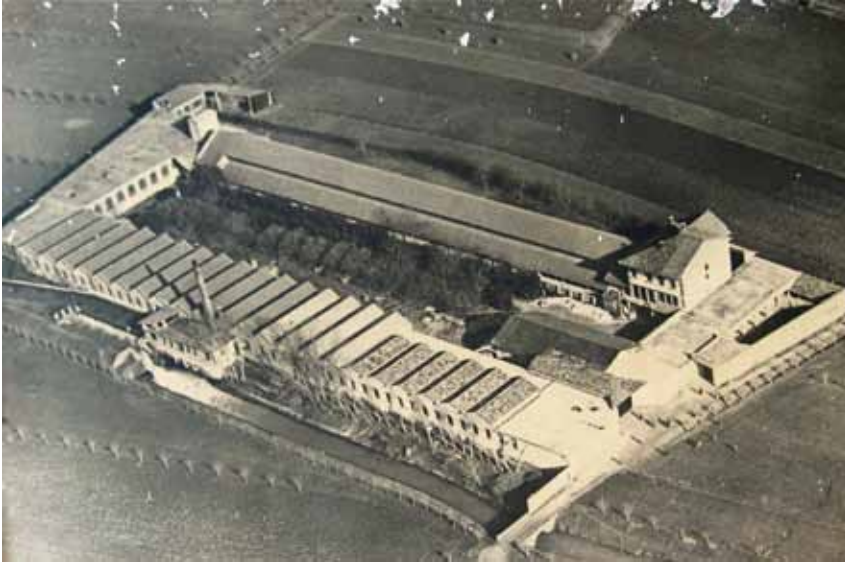
Michele PERIS

# Percorsi di archeologia industriale a Udine e dintorni

La disciplina dell'archeologia industriale è relativamente giovane: essa cominciò a essere studiata in Gran Bretagna negli anni Cinquanta del Novecento, quando Michael Rix, professore all'Università di Birmingham, ufficializzò, in un suo articolo, il termine "archeologia industriale". Già tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento si erano manifestati l'interesse e la meraviglia per il fenomeno industriale, avviato da alcuni decenni. Fin dall'inizio, questa disciplina si preoccupò di studiare e considerare tutte le testimonianze storiche, architettoniche e sociali del recente passato industriale. Ancora oggi gli anni indagati vanno dalla metà del Settecento, quando cominciò la Rivoluzione industriale, fino quasi ai giorni nostri, con riferimenti al passato pre e protoindustriale.
Oltre che nel mondo accademico, l'interesse per questo tipo di architetture si diffuse, sempre a partire dalla Gran Bretagna, anche tra la gente comune; infatti, con la ricostruzione delle città inglesi dopo il secondo conflitto mondiale, molti vecchi edifici storici industriali vennero abbattuti, suscitando lo sdegno di numerosi gruppi di cittadini. Accadde anche quando, tra le proteste della gente e della comunità internazionale, venne demolita, nel 1962, una delle più vecchie stazioni di Londra, la Euston Station, insieme al suo porticato dorico. Il vivo interesse per l'archeologia industriale si diffuse anche negli Stati Uniti d'America, in Germania e in Francia, paesi protagonisti del fenomeno industriale cominciato tra il Settecento e l'Ottocento.
In Italia il patrimonio industriale, invece, salvo qualche raro esempio di intelligente recupero, non gode di tanto interesse e gli studi sono in una situazione molto arretrata rispetto ad altri Paesi europei e non. Tuttavia è doveroso ricordare l'impegno di Eugenio Battisti, uno dei primissimi in Italia a occuparsi di archeologia industriale, e dell'AIPAI (Associazione italiana per il Patrimonio archeologico industriale). Vale la pena citare anche alcuni tra i più importanti esempi di recupero e reintegro di queste strutture: la Fabbrica di Crespi d'Adda, patrimonio dell'UNESCO, la Centrale idroelettrica di Porto d'Adda, il Cotonificio Muggiani a Rho e la Centrale termoelettrica Montemartini a Roma.

Pubblicità sulla rivista *La Panarie* del 1932. Il "Frigorifero del Friuli", da tempo desueto, formava un complesso funzionale assieme al macello, al Consorzio agrario e al mercato ortofrutticolo: qui si concentrava l'agroalimentare udinese. Le aree scoperte adiacenti all'edificio sono ora un utile, ma desolante, parcheggio.

**Un passato industriale**

Anche Udine ha il suo non trascurabile patrimonio industriale. Oggi,

Il Canapificio udinese in località Sant'Ulderico (Udine).

agli occhi del visitatore che si aggira fra le vie cittadine o nella sua immediata periferia, Udine appare come una città moderna in espansione che, nel suo cuore, conserva ancora in parte antichi edifici databili dal Medioevo alle epoche immediatamente successive, con gioielli unici d'arte, cultura e architettura. In periferia alcuni edifici tecnologicamente all'avanguardia trovano posto accanto alle antiche case contadine.
Si tratta di una città "terziaria" nella quale c'è abbondanza di musei, uffici, banche, negozi, scuole, mentre le botteghe artigiane sono piuttosto rare.
Se ci si sofferma con attenzione mentre ci si muove nei suoi dintorni, si potrebbero ammirare degli edifici dai quali traspare l'alone di un passato non troppo lontano: mentre alcuni sono stati riutilizzati come industrie moderne, per esempio il Canapificio udinese e una parte delle Officine Bertoli, altri, brutalmente rimaneggiati, sono stati destinati ad usi diversi, ad esempio Udine Fiera, altri ancora giacciono abbandonati e cadenti. Ci sono, poi, quelli che sopravvivono solo in vecchie foto o nella memoria di qualche anziano che vi ha trascorso i suoi anni di vita lavorativa. Questi edifici sono alcune delle vecchie fabbriche sorte a Udine a partire dall'Ottocento, quando anche la piccola città cominciava ad uscire dalle antiche mura urbane e a respirare, seppur in ritardo, quella ventata di industrializzazione che percorreva l'Europa e l'Occidente intero, testimoniando un'importante momento storico e il duro lavoro che ha determinato rilevanti conseguenze sociali per intere masse di operai, inurbati dalle vicine campagne.
Nella parte occidentale della città rimane traccia dei precursori della industrializzazione: qui erano operative già da tempo filande, battiferro, macelli e altri antichi opifici, quegli antenati delle fabbriche che costituiscono il patrimonio pre o protoindustriale della capitale friulana. Nel 1860 le sole concerie davano lavoro a 750 operai.
Nella Udine servita dalla ferrovia, arrivata tra il 1860 e il 1870, sorsero via via nuovi edifici industriali, birrerie, cotonifici, canapifici, cordifici, acciaierie, ecc., che, armonizzandosi con il tessuto edilizio antico della città, del quale ricalcavano la tecnica costruttiva e la disposizione, erano realizzati in mattone con un'altezza che ben si mascherava in un contesto in evoluzione verso l'alto.

Pubblicità del Canapificio udinese nel Bollettino dell'Industria e del Commercio, anno IV, n. 15, Udine 15 agosto 1926. In una pubblicazione del 1905 (*Geografia dell'Italia* di Gustavo Strafforello) possiamo leggere: "Una importante fabbrica di cordami esiste a Udine, la quale ha largo commercio coll'estero. La canapa viene tratta dal Bolognese e dal Ferrarese ed i cordami grossi venduti quasi esclusivamente in Istria ed in Dalmazia. Gli spaghi sono mandati in Austria. Il lavoro è eseguito con torcitoi a mano".

**La birreria Dormisch**

Importante esempio è la Dormisch, storica fabbrica di birra della quale oggi resta soltanto una costruzione di cemento armato abbandonata da tempo e certamente rimaneggiata durante gli anni Cinquanta del secolo scorso. Rimangono visibili inoltre un edificio in stile Liberty, ora adibito a uffici, e la ciminiera, facenti parte dell'originale complesso.

L'attività dei mastri birrai iniziò a Resiutta nel 1875 in un piccolo laboratorio artigianale, dove la birra veniva prodotta con antichi sistemi, conservata in botti di rovere, imbottigliata a mano e chiusa con tappi di sughero. Per il raffreddamento si utilizzavano pezzi di ghiaccio conservati, anche durante l'estate, nelle cantine, mentre il riscaldamento era prodotto con fuoco a legna.

Circa dieci anni dopo, dato il successo, i Dormisch costruirono una vera e propria fabbrica a Udine, appena al di fuori della cinta daziaria. In breve l'industria moltiplicò la sua produzione e ciò determinò l'ampliamento dei capannoni e l'incremento del numero di ciminiere. Il passaggio del nuovo e attiguo Canale Ledra garantiva l'apporto dell'acqua necessaria per il raffreddamento della birra e delle cantine, nonché l'energia elettrica e idraulica quali forze motrici per i macchinari industriali.

Alle soglie della prima guerra mondiale, tra il 1914 e il 1915, la fabbrica raggiunse il suo apice: data la sua estensione e l'utilizzo di moderne tecnologie (per esempio l'imbottigliamento non era più eseguito a mano) diventò l'opificio di birra più importante del Nord-Est, con l'arrivo, nei suoi cortili, di tonnellate di orzo e di luppolo. La birra, conservata ancora in grandi botti di rovere, raggiungeva poi lontane destinazioni. La guerra rase al suolo molti edifici, ma non riuscì a distruggere la determinazione dei Dormisch che, già nel 1919, moltiplicarono i canali di distribuzione della birra. Il declino cominciò dopo la Seconda Guerra Mondiale, quando, nel 1953, l'ing. Francesco Dormisch cedette la fabbrica al gruppo Peroni. La sua definitiva chiusura avvenne attorno al 1980. Per la produzione di birra a Udine si può vedere anche *Tiere furlane* n. 3, 2009.

La Birreria Dormisch vista da via Micesio. L'attività iniziò a Resiutta alla fine dell'Ottocento per trasferirsi in questa zona della città di Udine dieci anni dopo. L'acqua garantiva sia il raffreddamento della birra che l'energia elettrica. L'edificio industriale attuale risale agli anni Cinquanta.

**Il macello comunale**

Un complesso esistente tutt'oggi e rimasto quasi inalterato, ma purtroppo in parte abbandonato, è il macello comunale situato a sud-ovest della vecchia città, fuori Porta Grazzano. È un ampio insieme di edifici racchiusi da una recinzione che circonda una superficie di 23.000 metri quadri. Venne progettato e costruito nel 1923 dall'ingegnere architetto Ettore Gilberti e presentava tutte le caratteristiche del macello ideale: aveva sale di abbattimento del bestiame, locali per svuotamento di visceri, la tripperia per la lavorazione degli stessi, un impianto per la conservazione della carne macellata, stalle di sosta, locali sanitari e locali amministrativi.

La sua posizione fu studiata con cura: era situato fuori dal centro

L'ex macello visto dall'alto, dal Palazzo della Regione: gli edifici sono stati costruiti tenendo presenti esigenze funzionali, architettoniche ed estetiche. Di notevole pregio è l'area verde circostante. Gli edifici vennero progettati da Ettore Gilberti ai primi del Novecento per sostituire il veccchio abbattitoio del XIX secolo che si trovava in Borgo Cussignacco. L'intero complesso meriterebbe di essere sottratto al degrado che divora ciò che rimane abbandonato. Fotografia di Stefano Zanini.

abitato e occupava una vasta area con possibilità di successivi ampliamenti, era vicino alla ferrovia e nei pressi di due corsi d'acqua, la Roggia di Udine e il Canale Ledra, necessari per l'approvvigionamento idrico e per la funzionalità delle celle frigorifere.

Udine aveva già avuto due macelli nel corso della sua storia: uno edificato nel 1487 in pieno centro città, che nel corso del XIX secolo, divenuto insufficiente, fu sostituito da quello in borgo Cussignacco, presso la porta muraria omonima.

In breve tempo si comprese che le necessità erano maggiori rispetto a ciò che poteva offrire quest'ultima struttura. Gilberti, prima di stendere il progetto, esaminò due tipologie di macelli, i più moderni dell'epoca: il modello americano e quello tedesco. Il primo consisteva in una costruzione unica a più piani dove le celle frigorifere erano al piano inferiore, mentre gli abbattitoi a quello superiore. La macellazione veniva effettuata in modo industriale e non dall'uomo. In sostanza però questo tipo di mattatoio era più adatto alla produzione di una quantità di carne maggiore rispetto al fabbisogno di una città come Udine.

Si optò quindi per il modello tedesco che aderiva di più alla realtà udinese: si trattava di vari edifici deputati a diverse funzioni, distribuiti in un'ampia area che poteva contemplare degli ampliamenti. Permetteva, inoltre, ad ogni macellaio di lavorare il suo animale.

Lo stile architettonico usato nella costruzione è quello neomedievale: esiste un perfetto equilibrio tra la funzionalità (creata con le moderne tecnologie dell'epoca) e l'estetica di ogni singolo edificio del complesso; l'utilizzo del mattone e il contrasto tra esso e la pietra ad effetto bugnato richiamano la semplicità e l'austerità dell'architettura rurale della campagna friulana.

L'entrata è posta su via Sabbadini dove le palazzine degli uffici amministrativi e del veterinario comunale accolgono chi entra.

Dopo l'ingresso coperto, a ovest, si trovano la portineria e la casa del custode e, più oltre, la tettoia di sosta, le stalle, la rimessa e i macelli. Sul lato opposto ci sono le stalle dei bovini e dei suini, la sala vitelli, la sala bovini, la tripperia, la caldaia e la sala suini. Il tutto è col-

Due palazzine dell'ex macello comunale viste dall'alto. La foto vuole documentare lo stato di abbandono e degrado in cui versano edifici di notevole importanza storica ed estetica (si osservino la cura e il materiale con cui sono costruiti i muri). Fotografia di Stefano Zanini.

L'elegante palazzina d'ingresso dell'ex macello, ora sede della Croce rossa italiana.

legato da grandi viali illuminati con lampioni di ghisa e da ampie aree verdi. Nelle stalle equina e bovina ci sono due sculture in cotto rappresentanti un cavallo e un bue.

**Il cotonificio Cormôr**

Uscendo dalla città, in comune di Martignacco, sorge il Cotonificio Cormôr, che prende il nome dal torrente che vi scorre a fianco. Si tratta di un enorme complesso ottocentesco, in gran parte conservato e adibito alla funzione di Fiera di Udine – Gorizia. Purtroppo però alcune delle scelte di ristrutturazione risultano poco rispettose dello stile originario.

L'area su cui costruire lo stabilimento portò, all'epoca, ad individuare un enorme podere sulle rive del Canale Ledra che in quel punto aveva uno dei più alti salti d'acqua di tutto il suo corso, 5,13 metri, e poteva fornire un'energia di circa 266 CV assoluti, che si trasformavano in forza motrice per macchinari e per la produzione di energia elettrica.

Le trattative, la raccolta di un milione di lire e la costituzione della Società anonima del Cotonificio udinese, avvennero in modo che, sul finire del 1884, si poterono mettere in moto le prime due filatrici. Già nel 1885 i fusi in funzione erano cinquemila e, solo pochi mesi più tardi, divennero tredicimila.

Padiglioni dell'ex Cotonificio Cormôr: le finestre, nella posizione originale, assicuravano molta luce all'interno, nella zona di lavoro. Particolare la copertura detta a "denti di sega".

Il cotone arrivava nel porto di Genova dall'America e dall'India e da lì, in treno, a Udine. L'ultimo tratto, dalla stazione al cotonificio, avveniva con un tram merci che viaggiava sulla linea Udine-San Daniele. I macchinari dell'intero complesso erano tecnologicamente i più avanzati dell'epoca. In pochi anni l'opificio fece fortuna, incrementando la produzione e la vendita. Il tutto si potenziò quando, alla fine dell'Ottocento, si costruì in località Ancona, in Comune di Udine, su un salto di 7 metri del Canale Ledra, un altro cotonificio collegato a quello di Cormôr con una piccola ferrovia. Oggi questo è sede del Polo scientifico dell'Università.

Il cotonificio Cormôr subì un drastico arresto di produzione nel 1900 a causa di un incendio, provocato da un fulmine, che distrusse molti capannoni, macchinari e ingenti quantità di cotone sia grezzo che lavorato.

Dopo la ricostruzione furono introdotti altri 6500 fusi e la produzione continuò prolifica fino alla guerra. Nel 1917 fu incendiato dalle truppe italiane in ritirata dopo la disfatta di Caporetto. Al termine del conflitto l'attività riprese tra mille difficoltà, ma la crisi del '29 e la seconda guerra mondiale misero di nuovo in ginocchio la fabbrica.

Gli anni Cinquanta e Sessanta furono per l'opificio tempi di instabilità caratterizzati da grande difficoltà nel reperire cotone grezzo, finché negli anni Settanta, entrambi i cotonifici cedettero alle difficoltà e chiusero definitivamente.

Dal punto di vista architettonico il

cotonificio Cormôr era una vera e propria cittadella industriale: il complesso era chiuso da un muro di cinta in mattone rosso, all'interno vi erano i capannoni industriali con copertura spiovente a creare un tetto unico a denti di sega. I tetti, all'interno, erano sostenuti da colonnine di ghisa, i capannoni presentavano molte aperture sia sulle pareti che sui tetti per permettere una buona illuminazione, gli archivolti delle aperture parietali avevano all'esterno una decorazione in laterizio.
Ogni padiglione era provvisto di potenti impianti di aspirazione per il cambio dell'aria, di impianti di riscaldamento e di illuminazione per dare luce abbondante anche durante le ore notturne. Oltre a questi esistevano, sempre costruiti con lo stesso stile, abitazioni per dirigenti e operai, centrali elettriche, laboratori, la mensa, il telegrafo, il circolo ricreativo, bagni, stalle, battitoi,

Ex Cotonificio Cormôr: dopo aver dato forza idraulica al Cotonificio per produrre energia elettrica, il Canale Ledra prosegue su un ponte-canale per dirigersi verso il Cotonificio dell'Ancona, sito in comune di Udine, non molto distante. Sopra il ponte-canale passava anche una piccola ferrovia per il collegamento tra i due Cotonifici.

Il complesso delle acciaierie S.A.F.A.U. nella zona sud della città di Udine; è evidente lo stato di abbandono e degrado.

fonderie, magazzini, cucine, falegnamerie, pollai, porcili, case coloniche e addirittura la scuola e l'asilo. Tutto questo, nei tempi d'oro della fabbrica, era al servizio dei dirigenti, dei mille e più operai impiegati e delle loro famiglie. Oltre agli edifici esistevano, all'intero delle mura, enormi spazi verdi che permettevano di adibire alcune zone alla coltivazione, alla messa a dimora di frutteti o di prevedere eventuali allargamenti del complesso.
L'aspetto esterno doveva essere più quello di una città giardino che di uno stabilimento industriale: nell'Ottocento, infatti, si credeva che lavorare in un ambiente bello e accogliente fosse un incentivo a produrre meglio e con maggiore abbondanza, ecco perché tutti questi edifici ricercavano, oltre alla funzionalità, la bellezza estetica.

**Acciaio e canapa**

Esistono altri edifici ex industriali a Udine circa i quali però, per brevità e per mancanza di fonti, mi limiterò ad un breve accenno. A sud della città, strettamente collegate alla stazione ferroviaria, ci sono le Acciaierie S.A.F.A.U., gigantesco complesso in disuso e degrado. Sul Canale Ledra sorge il canapificio di Sant'Ulderico (frazione della Città) per la lavorazione di canapa, oggi riconvertito in deposito.
Di altri complessi, come quello della fabbrica di birra Moretti, delle acciaierie Bertoli a Molin Nuovo (frazione della città), del mercato ortofrutticolo e della distilleria Canciani – Gremese, non rimane traccia: i primi tre, in completo abbandono, furono demoliti e al loro posto vennero eretti in anni non lontani dei "mostri architettonici" quali il Palazzo della Questura, il centro commerciale Terminal

# Nuova vita per vecchi edifici industriali

Nei mesi appena passati, mi trovavo in Germania, a Münster, per il Progetto Erasmus, cioè per studio. Nei momenti liberi ero solito prendere il treno e recarmi nelle vicine città che avevano avuto un passato industriale; tra queste mi ha molto affascinato Duisburg. Nella zona nord della città si trova il Landschaftspark, un immenso parco ricavato da una vecchia struttura industriale. La fabbrica sorse alla fine dell'Ottocento per opera di August Thyssen e molti operai, provenienti anche dall'Italia, vi lavorarono alla produzione di acciaio e di ghisa. Nel periodo tra le due guerre mondiali la produzione seguì fasi alterne. Con l'avvento del nazismo e quindi la crescente domanda di armamenti, la fabbrica aumentò la sua produzione, ma la seconda guerra mondiale e la sconfitta della Germania ne provocarono un drastico ridimensionamento. Tuttavia, pur tra grandi difficoltà, l'attività continuò fino alla sua chiusura avvenuta alla metà degli anni Ottanta, diretta conseguenza della crisi mondiale della siderurgia. Il problema si presentò alla metà degli anni Novanta: come trattare l'enorme area abbandonata? Demolire per cancellare anni di inquinamento e degrado, oppure, preservando le strutture e mantenendole come complesso archeologico industriale, riconvertire in un parco per attività di vario genere? Si scelse la seconda opzione: grazie ai fondi stanziati dall'Unione europea, dalla Regione e dallo Stato l'area è stata riqualificata e oggi presenta interesse e fascino per gli appassionati di archeologia industriale. Non solo. Il parco offre a tutti attività di vario genere: nei vecchi edifici opportunamente restaurati sono stati allestiti teatri, grandi sale per cene eleganti, ostelli per la gioventù; si è ricavato lo spazio per un ristorante; all'aperto si trovano un bar e un cinema contornati da grandi ciminiere e immense tubature d'acciaio che di notte, con luci opportunamente collocate, creano effetti molto suggestivi. Inoltre è possibile andare nel punto più alto dell'altoforno numero cinque per godere il panorama della città. All'interno del grande gazometro, vicino all'entrata, sono stati immessi venti milioni di litri d'acqua per rendere possibili esercitazioni di immersione subacquea fino alla profondità di tredici metri. Il vecchio canale di scarico, che oggi raccoglie solo acque piovane, è diventato punto di balneazione. All'ingresso del parco è possibile noleggiare biciclette con cui muoversi comodamente nelle varie aree: girovagare indisturbati e senza il rumore del traffico tra questi giganti d'acciaio è davvero molto piacevole. Anche in Friuli, a Malnisio di Montereale Valcellina, ho potuto apprezzare un esempio notevole di recupero e di fruizione oculata di un edificio legato alla rivoluzione industriale di casa nostra: si tratta della centrale idroelettrica "Antonio Pitter". Edificata a partire dal marzo del 1900, servì, dal 1905, l'intera valle del torrente Cellina, consentì di illuminare Piazza San Marco a Venezia e, con la costruzione di una centrale sorella, anche la città di Udine. Fu chiusa nel 1988. Ora, dal 2006, dopo l'acquisizione da parte del Comune ed un ottimo restauro, oltre che un bell'esempio di archeologia industriale, è sede di un museo: racconta la storia di uomini, macchine e tecnologie con reperti originali, e ospita un interessante Immaginario Scientifico nel quale ci si può avvicinare in modo ludico a fenomeni elettrici, elettromagnetici e tanto altro ancora. Proprio un bel posto per una gita domenicale per tutta la famiglia!

Il gigantesco complesso siderurgico di Duisburg (Germania), costruito a inizio del Novecento, venne chiuso nel 1985. Oggi ospita un parco (*Landschaftspark*) in cui si organizzano vari eventi e attività aperte a un vasto pubblico di visitatori.

La centrale idroelettrica "Antonio Pitter" a Malnisio di Montereale Valcellina. Edificata a partire dai primi mesi dell'anno 1900 e chiusa nel 1988, è ora sede di museo ed esempio di archeologia industriale. Ospita un interessante Immaginario Scientifico con percorsi interattivi.

Canapificio Udinese. La costruzione presenta la caratteristica copertura a "denti di sega". La centralina idroelettrica forniva elettricità all'opificio grazie alla forza dell'acqua del Canale Ledra opportunamente controllata e gestita. Il canapificio è oggi adibito a deposito e conserva la struttura architettonica pressoché originaria. Un custode sorveglia la centralina che fornisce energia elettrica "pulita": buon esempio di sfruttamento di risorse rinnovabili.

Nord e il Palazzo della Regione, che ben poco si integrano con le strutture architettoniche che li circondano.

**Un futuro possibile**

C'è da chiedersi, quindi, che fine faranno i complessi rimanenti, e c'è da sperare che non debbano lasciare spazio all'ennesimo centro commerciale avulso dal contesto. Sarebbe auspicabile, invece, un'oculata opera di progettazione e ristrutturazione che, partendo dalla collaborazione sinergica tra archeologi, architetti e ingegneri, non stravolgesse le strutture ma, sull'esempio di alcuni virtuosi casi italiani, tedeschi, inglesi e americani, potesse reinserirli, ovviamente con altre funzioni rispetto a quella originaria, nel tessuto moderno della città di cui hanno costituito una tappa fondamentale della storia del lavoro e dell'economia. Un buon motivo per approfondire lo studio della archeologia industriale di Udine e delle altre città della Regione.

Lo stabilimento della Birra Moretti in una pubblicità sul periodico *Terra friulana* n. 4, 1957.

### Fonti bibliografiche

Barbina G., *L'area di influenza del Mercato Ortofrutticolo di Udine*, Camera di Commercio, Industria e Agricoltura, Udine, 1965.

Battisti E., *Archeologia industriale. Architettura, lavoro, tecnologia, economia e la vera rivoluzione industriale*, Jaca Book, Milano, 2001.

*Bevanda di stagione. Una visita alla fabbrica Birra Moretti di Udine*, La Panarie, Udine, 1924.

Bollettino Rotary internazionale Club di Udine, *Cenni sulla storia della Fabbrica di Birra Dormisch G.B.P. di Udine,* n. 11, Anno 1968-69.

Croatto G., *Le grandi attrezzature urbane: il nuovo macello comunale di Udine*, 1998.

Picco E., *Cotonificio Cormôr. Tra storia e memoria,* Senaus, Udine, 2009.

Winkels R., Zieling G., *Landschaftspark Duisburg – Nord. From Ironworks to Theme Park*, Mercator – Verlag, Liepzig, 2010.

Pubblicità della distilleria Canciani e Cremese, fondata nel 1896, tratta dall'almanacco *Strolic furlan* del 1950.